

EKI55951OW  
EKI55951OX



---

FI Liesi  
SV Spis

---

Käyttöohje 2  
Bruksanvisning 41

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	6
3. ASENNUS.....	8
4. TUOTEKUVAAUS.....	11
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	12
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	17
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	19
11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	21
12. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	24
13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	33
14. VIANMÄÄRITYS.....	36
15. ENERGIATEHOKKUUS.....	38

## 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.

### Vieraille verkkosivullamme:



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 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-tyyppin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei 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 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 kytkke 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.
- 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.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- 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 pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemlia 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.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn 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.
- Jännitteenalaisen 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 kontakti aukon 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-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!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen 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 vaurioidu.
- 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



**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 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

# 3. ASENNUS

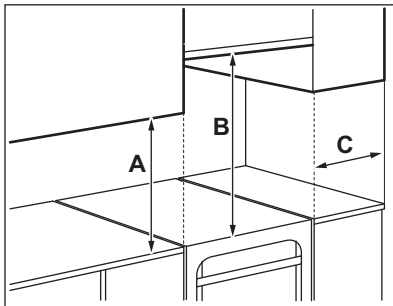


**VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 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

- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 2.7 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.

## 3.2 Tekniset tiedot

Jännite	230 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Laitteen luokitus	1

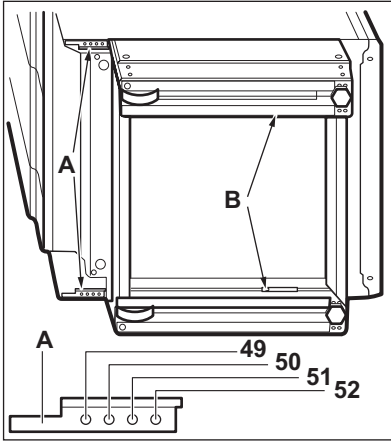
Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

## 3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

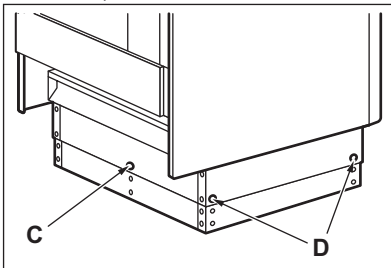
Lieden korkeus on 898 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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



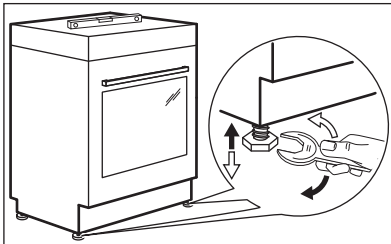


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



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

### 3.4 Laitteen tasapainottaminen



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

### 3.5 Kallistussuoja

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



#### HUOMIO!

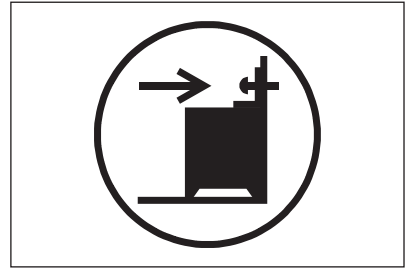
Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



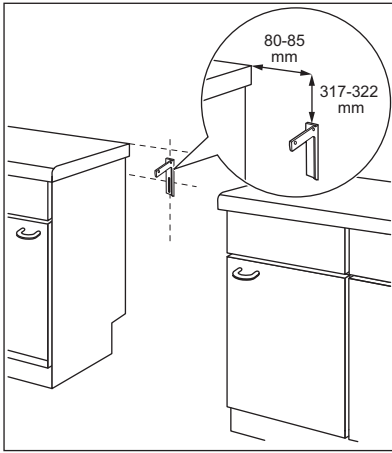
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

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 vankaan 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 liedin mittoja, kohdista kaatumisesta oikein.



### HUOMIO!

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

## 3.6 Sähköliitännät



### 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.

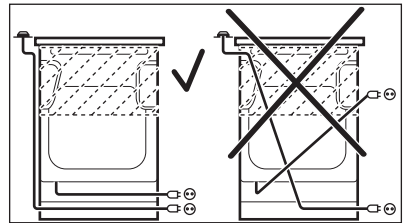
### Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Minimikoko kaapeli
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>
3 nollajohtimella	5x1,5 mm <sup>2</sup>



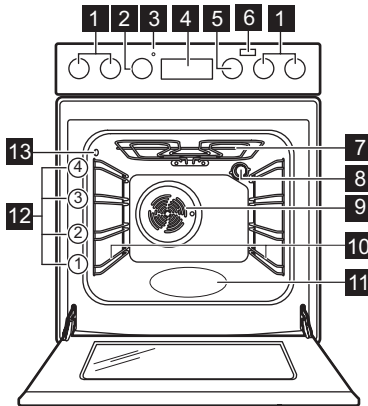
### VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



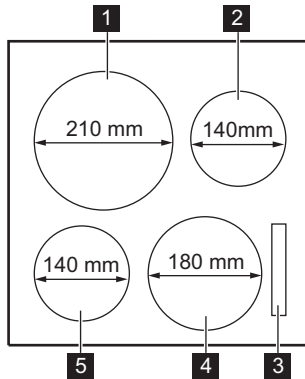
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Laitteen osat



- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Lämpötilan valitsin
- 3 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Uunin toimintojen väännin
- 6 Plus-höyrypainike
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Irrotettava kannatinkisko
- 11 Sisätilan kuviointi
- 12 Kannatintasot
- 13 Paistolämpömittarin pistorasia

### 4.2 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue 2100 W, PowerBoost 3700 W
- 2 Induktiokeittoalue 1400 W, PowerBoost 2500 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokeittoalue 1800 W, PowerBoost 2800 W
- 5 Induktiokeittoalue 1400 W, PowerBoost 2500 W

### 4.3 Lisävarusteet

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

- **Paistolämpömittari**  
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Teleskooppikannattimet**  
Ritilöitä ja leivinpeltiä varten.
- **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 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta + tai -.

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

### 5.3 Aika-asetuksen muuttaminen



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

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

### 5.4 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

### 5.5 Esilämmitys

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Toiminto: PlusSteam katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam".

1. Valitse toiminto ja maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Valitse toiminto ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto ↓ °C, paina Plus Steam -painiketta ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

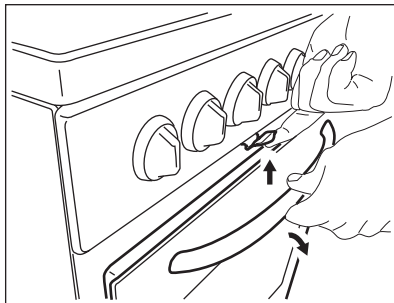
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

### 5.6 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.

## 6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Sähkökeittoalueen lämpöasetus

Symbo- lit	Toiminto
<b>0</b>	Pois toiminnasta
<b>B</b>	PowerBoost

### Symbo- lit

**1 - 9** Tehotasot



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

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

### 6.2 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
+ numero	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

## 6.3 Jälkilämmön merkkivalo



### VAROITUS!

**[H]** Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

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

## 6.4 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli **[F]** 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

## 6.5 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokaittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokaittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen

induktiokaittoalue kytketty automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

**Keittoalueen toiminnon päälle kytkeminen:** käännä keittoalueen väännin asentoon **B**. **[P]** syttyy keittotason näyttöön.

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

## 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 kytkeminen toimintaan:** käännä väännintä

myötäpäivään ääriasentoon. **[P]** syttyy. Käännä väännintä uudelleen

myötäpäivään 6 sekunnin kuluessa. **[P]**

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

Tehotaso näkyy näytössä. **[R]** syttyy uudelleen kuuden sekunnin kuluttua. Alue toimii suurimmalla tehotasolla. Valittu tehotaso palautuu alueeseen jonkin ajan kuluttua.

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

## 6.7 Uunin lapsilukko

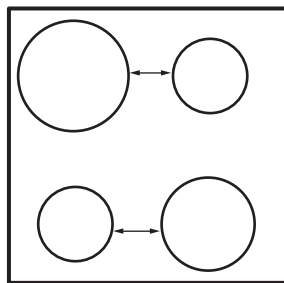
Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**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.

## 6.8 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähköuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytketty toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähköuormitus 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



Indukti-keittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä indukti-keittoalueille 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 indukti-keittotasolla, 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

Indukti-keittoalueet 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 minimihalkaisija (mm)
Vasemmalla takana	110
Oikealla takana	90
Oikealla edessä	100
Vasemmalla edessä	90

## 7.3 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: sähköpiiriin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

## 7.4 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.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen 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 kypsentyttäminen, 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.



Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
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 kytketty toimintaan.		

## 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, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

Lampuu syttyy uunin toiminnan aikana.

### 9.2 Ylikuumenemissuoja





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



### 9.3 Jäähdytyspuhallin

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

pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

## 9.4 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
	Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
	PlusSteam	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
	Kevyt kiertoilma	Mureiden ja mehukkaiden paistien valmistamiseen tai hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen.
	Alalämpö	Pohjaltaan rapeiden leivonnaisten paistaminen.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannattimatasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa 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", Uuni - Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Symboli	Uunin toiminnot	Käyttötarkoitus
	Kierroilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.
	Sulatus	Ruonan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruonan määrästä ja koosta.

## 9.5 Toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.



### VAROITUS!


Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.


Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uuninluukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Aseta toiminto: PlusSteam  ↓ °C.

4. Paina Plus Steam -painiketta . Plus Steam -painike toimii ainoastaan seuraavan toiminnon kanssa: PlusSteam.


Merkkivalo syttyy.

5. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
6. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



### HUOMIO!

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

7. Laite kytketään pois toiminnasta painamalla Plus Steam -painiketta , kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asettoon.

Plus Steam -painikkeen merkkivalo sammuu.

8. Poista vesi lokerosta.

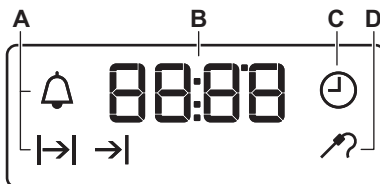


### VAROITUS!

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

## 10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

### 10.1 Näyttö








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







## 10.2 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.
	PlusSteam	Toiminnon käyttöönotto: PlusSteam.

## 10.3 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.

### 10.4 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.

### 10.5 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.

### 10.6 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.

## 10.7 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 ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

## 10.8 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

# 11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

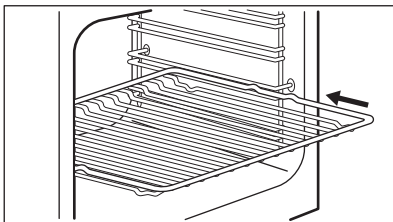


### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

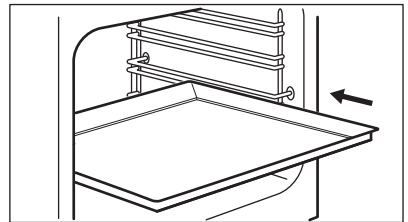


Aseta ritilä haluamasi ohjaukiskiskojen väliin.

Leivinpelti:



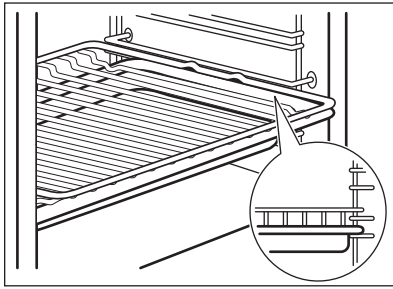
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjaukiskiskojen väliin. Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.



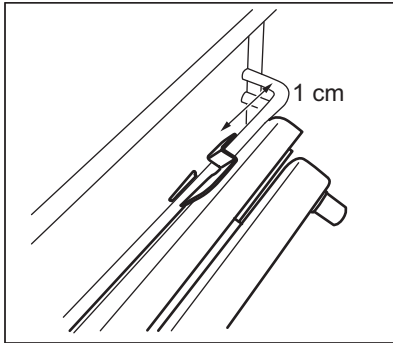
## 11.2 Teleskooppikannattimet



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.

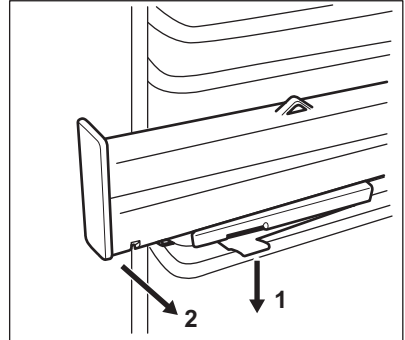


3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen päässä olevan pysäyttimen tulee osoittaa ylöspäin.
4. Paina kannatin kokonaan uunin takaseinään.
5. Paina teleskooppikannattimen etuosaa kannatinkiskoa vasten. Kuulet napsahduksen, kun etuosan lukitsin lukittuu oikein.

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.

### 11.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



#### **HUOMIO!**

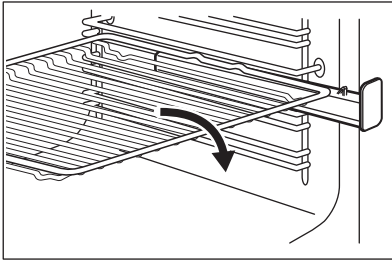
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



#### **HUOMIO!**

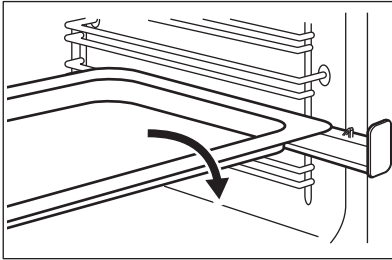
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluokun sulkemista.

Paistoritilä:



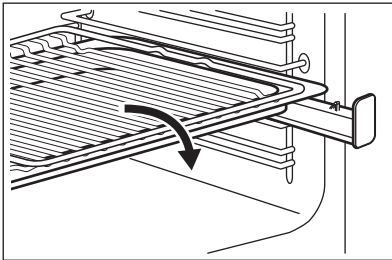
Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



## 11.4 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:


- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.



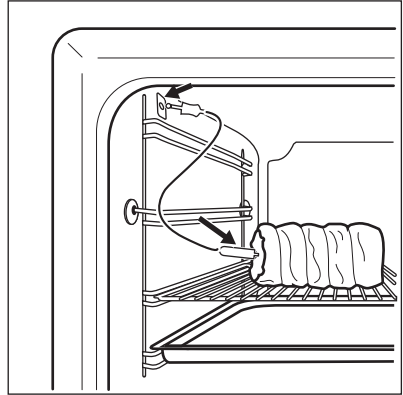
### HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.




3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta  $+$  tai  $-$ . Lämpötilan voi asettaa välille  $30\text{ }^{\circ}\text{C} - 99\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta. Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.

**VAROITUS!**

Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

## 12. 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 ainesten laadusta ja määrästä.

### 12.1 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.

### 12.2 Leivonnaisten paistaminen

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 12.3 Kakkujen leipominen

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

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

### 12.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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

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

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

### 12.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.



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

Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam"

## 12.6 PlusSteam ↓°C +



Täytä lokero vedellä ennen esilämmitystä uunin ollessa kylmä.

### Leivonnaiset

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannaintaso	Lisävarusteet
Vehnäleipä <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Käytä leivinpeltiä.
Sämpylät <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Kotipizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Käytä leivinpeltiä.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Käytä leivinpeltiä.
Pikkuleivät, teelevät, kroissantit <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.
Rusinakaku, omenapiirakka, korvapuustit <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Käytä kakkuvuokaa.

<sup>1)</sup> Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

### Pakasteruokien kypsennys

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannaintaso	Lisävarusteet
Pakastepizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Käytä ritilää.
Kroissantit, pakaste <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Käytä leivinpeltiä.

<sup>1)</sup> Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

### Esivalmistettujen ruokien kypsennys

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Vaalea leipä	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Sämpylät	100	110	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.
Kotipizza	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä.
Vihannekset	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Riisi	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.
Liha	100	110	15 - 25	2	Käytä leivinpeltiä.

### Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
Porsaanpaisti	200	180	65 - 80	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Paahtopaisti	200	200	50 - 60	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Broileri	200	210	60 - 80	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.
Kalkkuna-paisti	200	200	70 - 90	2	Käytä ritilää ja leivinpeltiä.

### 12.7 Säilöminen °C +



#### **VAROITUS!**

Siiitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.
- Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi puolen litran säilöntäpurkkia.
- Täytä purkit tasaisesti jättäen kunkin purkin yläosaan 1 cm tyhjää tilaa.

Aseta kannet purkkien päälle sulkematta niitä ilmatiiviisti.

- Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Lisää leivinpellille 1/2 litraa vettä ja lokeroon 1/4 litraa vettä uunin riittävän kosteuden varmistamiseksi.
- Valitse PlusSteam-toiminto ja aseta oikea lämpötila alla olevan taulukon mukaan.
- Sulje purkit ilmatiiviisti vasta sitten, kun toiminto on sammunut.

**Pehmeät marjat/hedelmät**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Mansikat / mustikat / valdelmat	160	25 - 30	1	Käytä leivinpeltiä.

**Kivelliset hedelmät**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Päärynät / kvittenit / luumut	160	35 - 40	1	Käytä leivinpeltiä.

**Pehmeät vihannekset**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Kesäkurpitsa / munakoiso / sipulit / tomaatit	160	30 - 35	1	Käytä leivinpeltiä.

**Pikkelsit**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Porkkanat / pikkelsit / nauriit / selleri	160	35 - 45	1	Käytä leivinpeltiä.

**12.8 Kevyt kiertoilma  ↓°C****Drying**

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
<b>Vihannekset</b>				
Pavut	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Paprikoita suikaleina	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Sieniä siivuina	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Yrtit	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Hedelmät</b>				
Luumun puolukkaat	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Aprikoosin puolikkaat	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Päärynäviipaleet	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Matalalämpö

Ruokalaji	Määrä (kg)	Paistaminen moollemalta puolelta (min)	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Aika (min)
<b>Naudanliha</b>					
Filee, puolikypsä	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 90
Paahtopaisti, puolikypsä	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Vasikanliha</b>					
Filee rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	50 - 90
Selkäpaisti, yksi kappale	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Vasikanpaisti, puolikypsä	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Pork</b>					
Filee rosé	1,0 - 1,5	2	80 - 100	2	60 - 100
Selkäpaisti, yksi kappale	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160
Porsaanpaisti, puolikypsä	1,5 - 2,0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Ylä + alalämpö

### Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Matalat kakut	160 - 170	25 - 35	2
Hiivalla kohotettu omenakaku	170 - 190	45 - 55	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pannukakku	170 - 180	35 - 45	2
Murokakku	170 - 190	50 - 60	3
Juustokakku	170 - 190	60 - 70	2
Maalaisleipä	190 - 210	50 - 60	2
Romanialainen sokerikakku	165 - 175	35 - 45	2
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	165 - 175	35 - 45	2
Hiivataikinapullat	180 - 200	15 - 25	2
Kääretorttu	150 - 170	15 - 25	2
Kinkkupiiras	215 - 225	45 - 55	2

### Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Puolikas kana	210 - 230	35 - 50	2
Porsaankyljykset	190 - 210	30 - 35	3
Kala, kokonainen	200 - 220	40 - 70	2

### 12.10 Maksigrilli

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Puolikas kana	230	50 - 60	2
Porsaankyljykset	230	40 - 50	3
Grillipekoni	250	17 - 25	2
Makkarat	250	20 - 30	2
Naudanlihapihvit: puolikypsä	230	25 - 35	2

### 12.11 Gratinointi

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Puolikas kana	200	50 - 60	2
Broileri	250	55 - 60	2
Kanan siipipalat	230	30 - 40	2
Porsaankyljykset	230	40 - 50	2
Naudanlihapihvit: kypsä	250	35 - 40	2

## 12.12 Kiertoilma

### Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Täytetty hiivalla kohotettu kakku	150 - 160	20 - 30	2
Täytekkakupohja	170 - 190	30 - 40	2
Sveitsiläinen omenapiirakka	180 - 200	35 - 45	2
Joulukakku (hedelmäkakku)	150 - 160	40 - 50	2
Maustekakku	170 - 190	50 - 60	2
Marenki	110 - 120	30 - 40	2
Perunapaistos	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaronilaatikko	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kana, kokonainen	200 - 220	55 - 65	2
Porsaanpaisti	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Kosteaa kiertoilmaa

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
<b>Leipä ja pizza</b>				
Pullat	190	25 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Sämpylät	200	40 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	2	ritilä
<b>Leivonnaiset leivinpellillä</b>				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Brownie	180	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Vuokakakku</b>				

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa rutilällä
Torttupohja	180	25 - 35	2	torttuvuoka rutilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka rutilän päällä
<b>Kala</b>				
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pizzapannu rutilällä
<b>Liha</b>				
Liha pussissa, 250 g	200	35 - 45	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Pienet leivonnaiset</b>				
Pikkuleivät	170	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Macaronit	170	40 - 50	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Muffinssit	180	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Suolakeksit	160	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Kasvisruoat</b>				
Vihannessekoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Munakas	200	30 - 40	2	pizzapannu rutilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

## 12.14 Kiertoilma

### Leivonnaisten paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Matalat kakut	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Hiivataikinapullat	190 - 210	10 - 20	1 + 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso
Marenki	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Voikakku	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Tietoja testilaitokselle

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Lisävarusteet	Kannattintaso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/peltti)	Ylä + alalämpö	160	leivinpeltti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/peltti)	Kiertoilma	150	leivinpeltti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/peltti)	Kiertoilma	160	leivinpeltti	1 + 3	30 - 40
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	190	ritilä	1	65 - 75
Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	180	ritilä	2	70 - 80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	ritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	ritilä	2	25 - 35
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	170	ritilä	1 + 3	30 - 40
Murokeksit / taikinasuikaleet	Ylä + alalämpö	140	leivinpeltti	3	15 - 30
Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	leivinpeltti	3	20 - 30
Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	leivinpeltti	1 + 3	15 - 30
Paahtoleipä	Maksigrilli	250	ritilä	3	5 - 10
Naudanlihapihvi	Gratinointi	250	ritilä tai grilli-/uunipannu	3	15 - 20 ensimmäinen puoli; 10 - 15 toinen puoli



## 13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

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

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

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uunipuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

### 13.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

### 13.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Suosittelme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään 5.–10. toiminnon käyttökerran välein: PlusSteam.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman yrtejä.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

### 13.4 Kannattimien

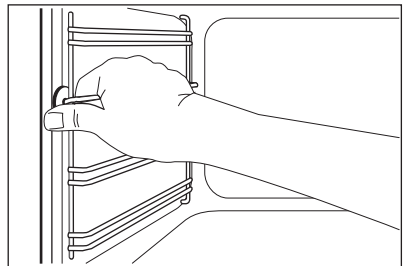
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



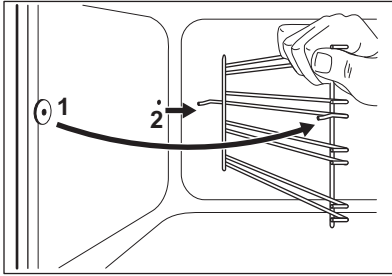
#### HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

### 13.5 Uunin katto



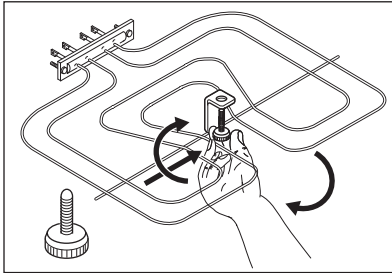
#### **VAROITUS!**

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

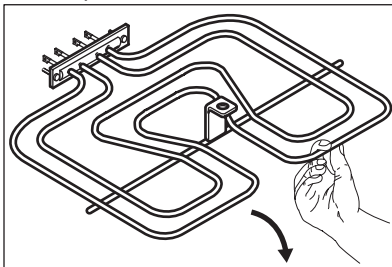
Irrota ritilöiden kannattimet.

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.

### 13.6 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

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



#### **VAROITUS!**

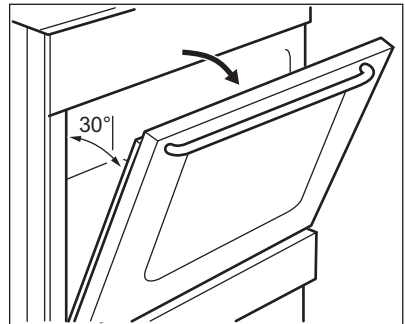
Pidä uuniluukkua hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi sulkeutua vahingossa ja aiheuttaa vahinkoja.



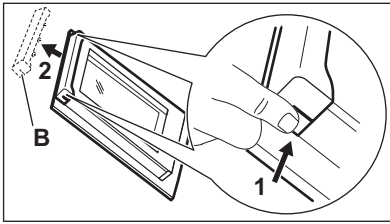
#### **VAROITUS!**

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 kiinnitystiiviste 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 sisemmässä lasilevyssä on kuviointi, on osoitettava luukun sisäpuolelle.



#### **HUOMIO!**

Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspöytä ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



#### **HUOMIO!**

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

## 13.7 Laatikon irrotus

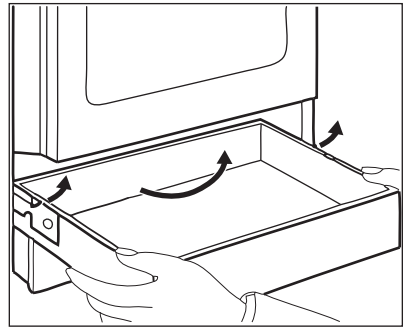


#### **VAROITUS!**

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistusvälikkeitä, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistusainetta). 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.

## 13.8 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

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



## 14. VIANMÄÄRITYS




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 14.1 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.
	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.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	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 riittävästi kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	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.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
[E4] sytty.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso 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 keittotsoon. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
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.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syväälle pistorasiaan.
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 uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: PlusSteam.	Toimintoa ei ole kytketty toimintaan PlusSteam.	Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam".
	PlusSteam-toimintoa ei ole kytketty oikein päälle Plus Steam -painikkeella.	Katso kohta "Seuraavan toiminnon kytkeminen toimintaan: PlusSteam".
Haluat kytkeä toimintaan Kevyt kiertoilma-toiminnon, mutta Plus Steam -painikkeen merkkivalo palaa.	PlusSteam-toiminto on toiminnassa.	Paina Plus Steam -painiketta  toiminnon PlusSteam pysäyttämiseksi.
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.

## 14.2 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.)	.....

# 15. ENERGIATEHOKKUUS

## 15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	EKI55951OW EKI55951OX
Keittotason tyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi
Keittoalueiden määrä	4

Kuumennus- tekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 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	Electrolux
Mallin tunnus	EKI55951OW EKI55951OX
Energialuokka	94,9
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,75 kWh/ohjelma
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Tilavuus	58 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi

Massa	EKI55951OW	50.0 kg
	EKI55951OX	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 uunin 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 esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet 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 puhalltimella energian säästämiseksi.



### Ruokien lämpimänäpito

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

### Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso lisätietoa luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö", Uunitoiminnot.

## 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.....	42
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	45
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	50
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	51
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	52
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	54
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	55
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	56
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	58
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	60
12. UGN – RÅD OCH TIPS.....	62
13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	71
14. FELSÖKNING.....	74
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	76

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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.
- **WARNING:** Övervakad 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.
- **FÖRSIKTIGHETS:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** 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 keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från

strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.

- 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.
- 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- VARNING: Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- 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



#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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 anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

### 2.3 Använd



#### **VARNING!**

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 produkten.
- 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 elfasta 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. Frukttjuicer 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 ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, 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 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för

hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.

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

## 2.6 Underhåll

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

# 3. INSTALLATION

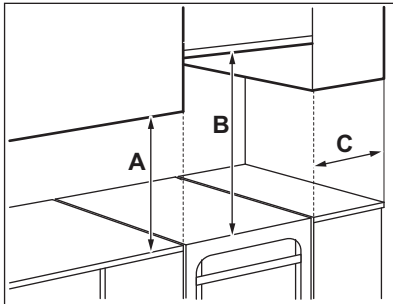


**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 3.1 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

## 3.2 Tekniska data

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz

## 2.7 Kassering



**WARNING!**  
Risk för kvävning eller skador.

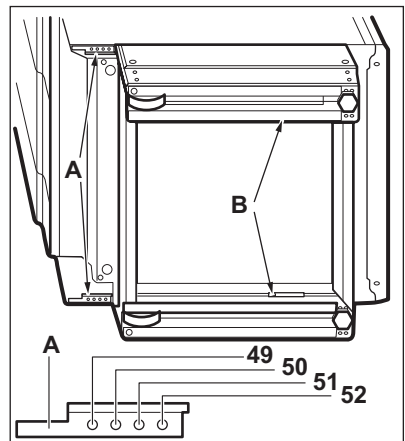
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

Produktklass	1
<b>Dimension</b>	<b>mm</b>
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

## 3.3 Ändring av spisens höjd och djup

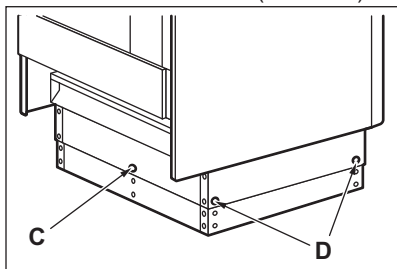
Spisen är vid leverans 898 mm hög och 500 mm djup.

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



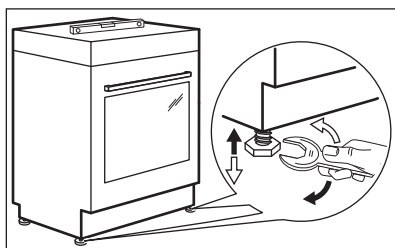
3. Ställ in önskat djup.

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.

### 3.4 Höjjustering av produkten



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

### 3.5 Tippskydd

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



#### FÖRSIKTIGHET!

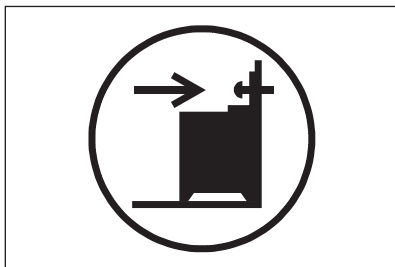
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



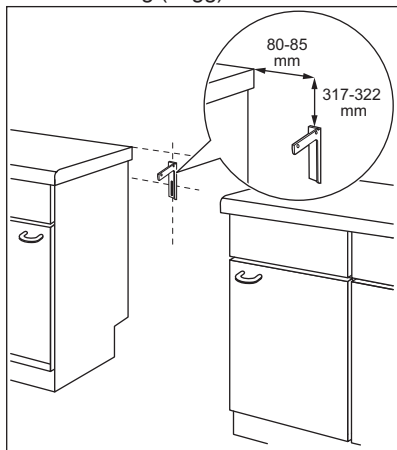
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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.

- i** 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.

### 3.6 Elektrisk installation



#### WARNING!

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.



#### WARNING!

Innan du ansluter nätsladden till uttaget ska du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. 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.

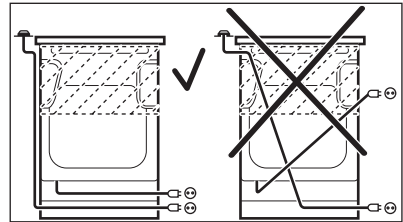
#### Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x10,0 mm <sup>2</sup>
3 med neutral	5x1,5 mm <sup>2</sup>



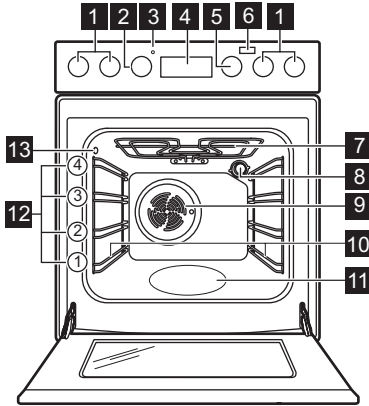
#### WARNING!

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



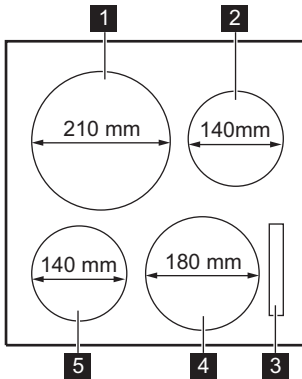
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1 Vred för hällen
- 2 Kontrollvred för temperaturen
- 3 Temperaturindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Vred för ugnsfunktionerna
- 6 Plus Steam-knapp
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnssteye, löstagbar
- 11 Ugnsutrymmets prägling
- 12 Ugnsnivåer
- 13 Uttag för matlagningstermometern

### 4.2 Beskrivning av hällen



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

### 4.3 Tillbehör

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

- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**  
För hyllor och plåtar.
- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.






Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

### 5.2 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.

### 5.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid  eller Sluttid  är aktiverad.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampan för klockfunktionen blinkar.

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

### 5.4 Infällbara vred






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

### 5.5 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.



För funktion: PlusSteam se "Aktivera funktionen: PlusSteam".

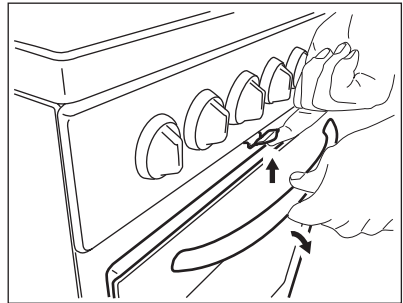
1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen   °C, tryck på Plus Steam-knappen  och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

### 5.6 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.

## 6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Värmeläge

Symboler	Funktion
0	Avstängt läge
B	PowerBoost

Symboler	Funktion
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.  
När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

### 6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Automax är på.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Barnsäkring på ugnen är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkäril är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

### 6.3 Restvärmeindikering



**WARNING!**  
 Risk för brännskador från restvärme.

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

### 6.4 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  $\square$  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

## 6.5 PowerBoost

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**.  $\square$  tänds på hålldisplayen.

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

## 6.6 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.

**i** För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

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

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

## 6.7 Barnsäkring på ugnen

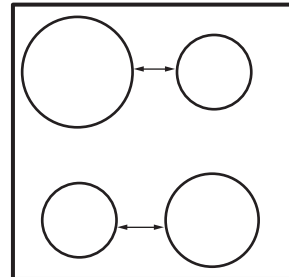
Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

## 6.8 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.



## 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kokkärll



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



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärll

#### Kokkärllsmaterial

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

#### Kokkärll är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

#### Kokkärllets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärllets botten.

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.

### 7.2 Minsta kokkärllsdiameter

Kokzon	Minsta kokkärllsdiameter (mm)
Vänster bak	110
Höger bak	90
Höger fram	100
Vänster fram	90

### 7.3 Ljud under användning

#### Om du hör:

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

### 7.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	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 mjölk-baserade 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, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

## 8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

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

### 8.2 Rengöring av hällen

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

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

och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

Lampan tänds när ugnen är igång.

### 9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter,

### 9.4 Ugnsfunktioner







kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

### 9.3 Kylfläkt

När 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.

Symbol	Ugnsfunktioner	Program
	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Inbyggnadsugn	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	PlusSteam	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. För att konservera frukt eller grönsaker.
	Lätt varmluft	För tillagning av möra, saftiga stekar eller för att torka frukt och grönsaker.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten.
	Över-undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.



Symbol	Ugnsfunktioner	Program
	Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Baka med ånga	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagninginstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn - Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-undervärme.
	Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

## 9.5 Aktivera funktionen: PlusSteam

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



### **WARNING!**



Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när funktionen är igång: PlusSteam.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när funktionen har varit på: PlusSteam.




Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml. Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Ställ in funktionen: PlusSteam .
4. Tryck på Plus Steam-knappen . Plus Steam-knappen fungerar bara tillsammans med funktionen: PlusSteam. Indikatorn tänds.
5. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
6. Lagg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

**FÖRSIKTIGHET!**

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

7. För att stänga av produkten, tryck på

Plus Steam-knappen , vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Plus Steam-knappens indikator slocknar.

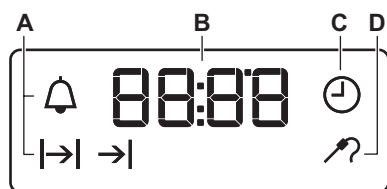
8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

**WARNING!**

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.



## 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

### 10.1 Display








- A. Funktionslampor  
B. Tidvisning  
C. Funktionslampa  
D. Indikator för matlagningstermometer

### 10.2 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.
	Plus Steam	Aktivera funktionen: PlusSteam.


### 10.3 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.
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.







Klockfunktion	Program
 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.

## 10.4 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.

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.





## 10.5 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.



## 10.7 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 och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 10.8 Avbryta klockfunktionerna

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

## 10.6 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

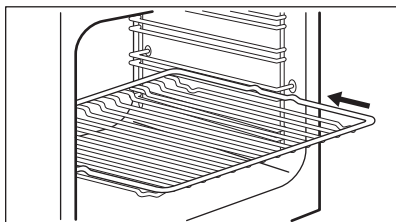
# 11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Sätta in tillbehör

Galler:

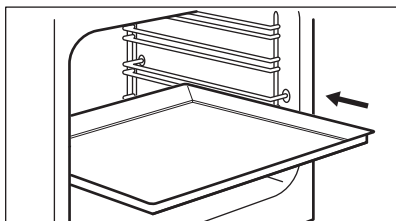


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



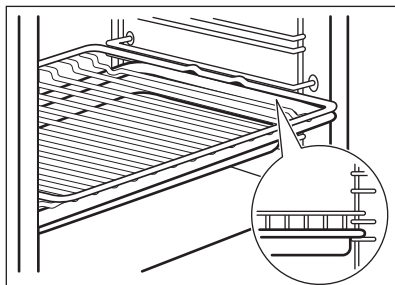
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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.



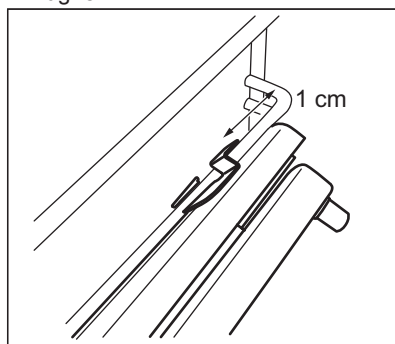
## 11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



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.

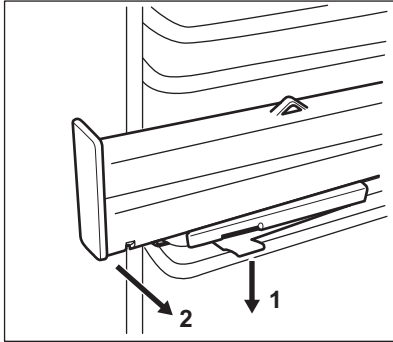


3. Vrid skenan till rätt läge. Stoppelementet som finns i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck skenan hela vägen till ugnens bakvägg.
5. Tryck teleskopskenans främre del mot hyllstödsskenan. Det hörs ett klick när spärren framtill låses.
6. Gör på samma sätt för att montera den andra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

## 11.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

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



### FÖRSIKTIGHET!

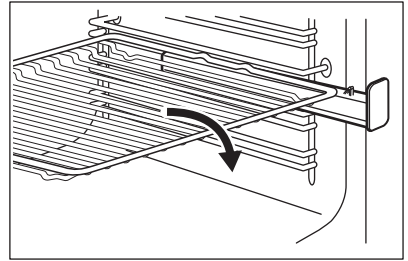
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



### FÖRSIKTIGHET!

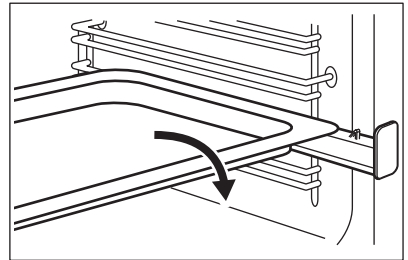
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



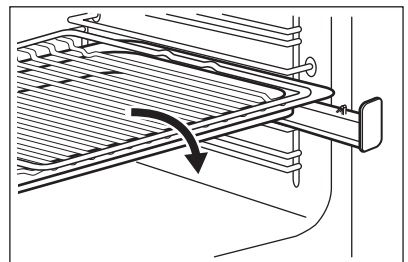
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



## 11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:


- Ugnstemperaturen.
- Innetemperaturen.

**FÖRSIKTIGHET!**

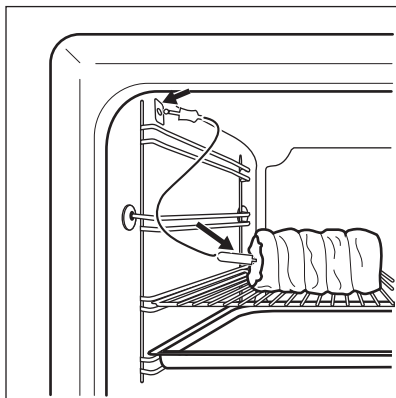
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på sidan av produkten.

Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på  $\oplus$ - eller  $\ominus$ -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.


4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.

5. Stäng av produkten.

6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.

**WARNING!**

Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

## 12. UGN – RÅD OCH TIPS

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 12.1 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 kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Ta bort fukten efter varje användning.
- Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

### 12.2 Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.

- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

## 12.3 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.

## 12.4 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 köttssaften inte sipprar ut.


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

## 12.5 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.

## 12.6 PlusSteam

 Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten.

Se "Aktivera funktionen: PlusSteam"

## Bakning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Vitt bröd <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Använd bakplåten.
Vita bullar <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Använd bakplåten.
Hemgjord pizza <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Använd bakplåten.
Focaccia <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Använd bakplåten.
Cookies, scones, croissant <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåten.

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Använd kakform.

<sup>1)</sup> Förvärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

#### Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fryst pizza <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd gallret.
Fryst croissant <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Använd bakplåten.

<sup>1)</sup> Förvärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

#### Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Franskbröd	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Franskbullar	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåten.
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Använd bakplåten.
Grönsaker	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Ris	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.
Kött	100	110	15 - 25	2	Använd bakplåten.



## Stekning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Engelsk rostbiff	200	200	50 - 60	2	Använd gallret och bakplåten.
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Använd gallret och bakplåten.
Grillad kal-kon	200	200	70 - 90	2	Använd gallret och bakplåten.

## 12.7 Konservering ↓°C +



### WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.
- Sätt inte mer än sex halvliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna jämnt, men lämna 1 cm överst i burken. Låt locken ligga på

burken utan att försluta dem hermetiskt.

- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll 1/2 liter vatten på bakplåten och 1/4 liter vatten i ugnen för att få tillräckligt med fukt i ugnen.
- Välj PlusSteam-funktionen och ställ in rätt temperatur, enligt tabellen nedan.
- Burkarna kan förslutas hermetiskt endast när funktionen är avstängd.

## Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Jordgubbar/blåbär/hallon	160	25 - 30	1	Använd bakplåten.

## Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Päron/kvitten/plommon	160	35 - 40	1	Använd bakplåten.

## Mjuka grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Zucchini/aubergine/lök/tomater	160	30 - 35	1	Använd bakplåten.

**Inlagda grönsaker**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Morötter/inlagda grönsaker/kålrot/selleri	160	35 - 45	1	Använd bakplåten.

**12.8 Lätt varmluft  ↓°C****Torkning**

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
<b>Grönsaker</b>				
Bönor	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Hackad paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Soppgrönsaker	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Skurna champinjoner	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Örter	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Frukt</b>				
Plommon i halv	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikoser i halv	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Päron i skivor	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Lågtemperaturstekning**

Livsmedel	Vikt (kg)	Bryna varje sida (min)	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
<b>Nötkött</b>					
Filé, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Rostbiff, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Kalvkött</b>					
Filé rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Stek, i ett stycke	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Kalvstek, medium	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Livsmedel	Vikt (kg)	Bryna varje sida (min)	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
<b>Fläsk</b>					
File rosé	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Stek, i ett stycke	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Grisstek, medium	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Över-undervärme

### Gräddning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunn kaka	160 - 170	25 - 35	2
Jästkaka med äpple	170 - 190	45 - 55	3
Kaka i långpanna	170 - 180	35 - 45	2
Smulpaj	170 - 190	50 - 60	3
Cheese cake	170 - 190	60 - 70	2
Bondbröd	190 - 210	50 - 60	2
Ungersk valnötsdessert	165 - 175	35 - 45	2
Ungersk valnötsdessert - traditionell	165 - 175	35 - 45	2
Jästa bullar	180 - 200	15 - 25	2
Rulltårta	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

### Stekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	210 - 230	35 - 50	2
Fläskkotlett	190 - 210	30 - 35	3
Fisk, hel	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	230	50 - 60	2
Fläskkotlett	230	40 - 50	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grilla bacon	250	17 - 25	2
Korv	250	20 - 30	2
Nöstek: medium	230	25 - 35	2

## 12.11 Turbogrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Halv kyckling	200	50 - 60	2
Kyckling	250	55 - 60	2
Kycklingvingar	230	30 - 40	2
Fläskkotlett	230	40 - 50	2
Nöstek: välstekt	250	35 - 40	2

## 12.12 Varmluftstillagning

### Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fylld jästkaka	150 - 160	20 - 30	2
Tårtotten	170 - 190	30 - 40	2
Schweizisk äppelkaka	180 - 200	35 - 45	2
Julkaka	150 - 160	40 - 50	2
Sandkaka	170 - 190	50 - 60	2
Maräng	110 - 120	30 - 40	2
Potatisgratäng	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makaronipudding	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

### Stekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel kyckling	200 - 220	55 - 65	2
Fläskstek	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Baka med ånga .☼

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
<b>Bröd och pizza</b>				
Bullar	190	25 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Franskbullar	200	40 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	2	galler
<b>Kakor på en bakplåt</b>				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Brownie	180	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
<b>Kakor i burk</b>				
Sufflé	210	35 - 45	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	25 - 35	2	flan-form på galler
Sockerkaka	150	35 - 45	2	kakburk på galler
<b>Fisk</b>				
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
<b>Kött</b>				
Kött i påse 250 g	200	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
<b>Små bakade godsaker</b>				
Cookies	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	40 - 50	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Mördegskakor	140	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
<b>Vegetarian</b>				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Omelett	200	30 - 40	2	pizzaform på galler

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Grönsaker på plåt 700 g	190	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna

## 12.14 Varmluft

### Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tunn kaka	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Jästa bullar	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Marängar	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Smörkaka	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 Information till provanstalter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor (16 stycken/plåt)	Över-undervärme	160	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor (16 stycken/plåt)	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor (16 stycken/plåt)	Varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30 - 40
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	190	galler	1	65 - 75
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	galler	2	70 - 80
Lätt sockerkaka utan fett	Över-undervärme	180	galler	2	20 - 30
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluftstillagning	160	galler	2	25 - 35
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	170	galler	1 + 3	30 - 40
Mördegskaka/mördegsgremсор	Över-undervärme	140	bakplåt	3	15 - 30

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Mördegskaka/mördegsremsor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20 - 30
Mördegskaka/mördegsremsor	Varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15 - 30
Rostat bröd	Snabbgrillning	250	galler	3	5 - 10
Hamburgare av nötkött	Turbogrillning	250	galler eller grill-/långpanna	3	15 - 20 första sidan; 10 -15 andra sidan

## 13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och milt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metalltytor.

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

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

### 13.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

### 13.3 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



Vi rekommenderar att du utför rengöringsproceduren åtminstone var 5:e till var 10:e användning av funktionen: PlusSteam.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

### 13.4 Ta bort ugnstegarna

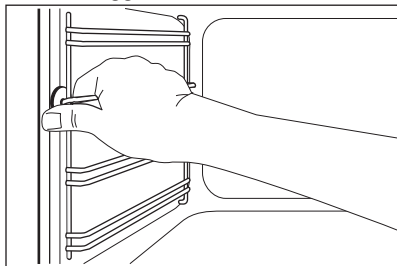
Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.



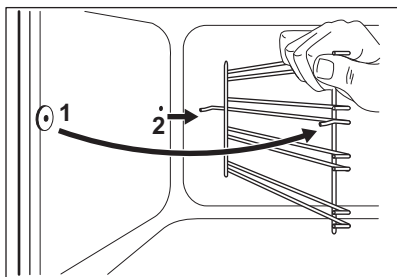
#### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

### 13.5 Ugnstak



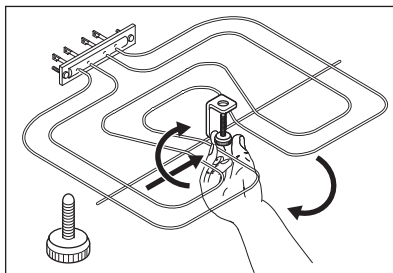
#### WARNING!

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

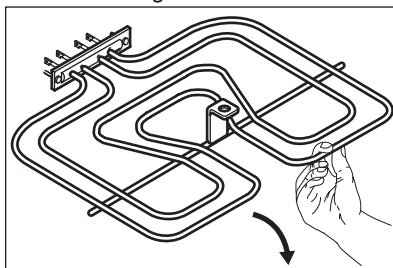
Ta ut ugnstegarna.

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.



#### WARNING!

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

### 13.6 Demontering och montering av luckglasen

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



#### WARNING!

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

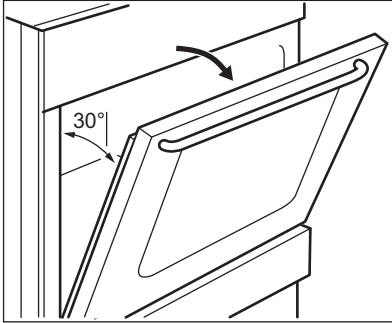


#### WARNING!

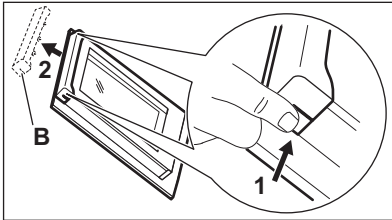
Använd inte ugnen utan ugnsglasen.



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 klämläset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

**WARNING!**

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 nog.

Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglasets 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 ugnsglasets ordentligt på sin plats.

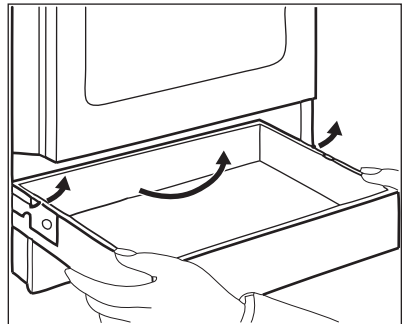
## 13.7 Ta bort förvaringslådan

**WARNING!**

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.

## 13.8 Byte av lampan



### WARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.  
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

## Baklampan

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


## 14. FELSÖKNING




### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 14.1 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.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	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.
	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
F tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. 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. Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
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.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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 produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Plus-Steamb.	Du aktiverade inte Plus-Steamb-funktionen.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteamb".
	Du fyllde inte på botten-skålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteamb".
	Du aktiverade inte Plus-Steamb-funktionen korrekt med Plus Steam-knappen.	Se "Aktivera funktionen: PlusSteamb".
Du vill aktivera Lätt varmluft-funktionen men indikatorn för Plus Steam-knappen är tänd.	Funktionen PlusSteamb körs.	Tryck på Plus Steam-knappen  för att stoppa Plus-Steamb-funktionen.
Vattnet i botten-skålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur botten-skålen.	Det är för mycket vatten i botten-skålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i botten-skålen. Se den specifika proceduren.

## 14.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

## 15. ENERGIEFFEKTIVITET

### 15.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EKI55951OW EKI55951OX
Typ av håll	Håll inuti fristående spis

Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	21,0 cm
	Höger bak	14,0 cm
	Höger fram	18,0 cm
	Vänster fram	14,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	162,7 Wh/kg
	Höger bak	176,7 Wh/kg
	Höger fram	170,7 Wh/kg
	Vänster fram	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	Electrolux
Modellbeskrivning	EKI55951OW EKI55951OX
Energiindex	94.9
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,75 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	58 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis

Massa	EKI55951OW	50.0 kg
	EKI55951OX	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 lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker 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.

### Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - daglig användning"

## 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.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



86735404 1-B-102019

