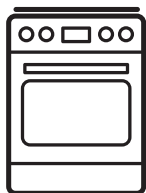




Electrolux



electrolux.com/register



LKI64407NW

FI Käyttöohje | **Liesi**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

41



Tervetuloa Electroluxin pariin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	16
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	18
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	21
11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	22
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	34
13. VIANMÄÄRITYS.....	36
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	38
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	40

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

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

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

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



VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Mit

Korkeus	850 - 936 mm
---------	--------------

Mitat

Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

3.2 Sähköasennus

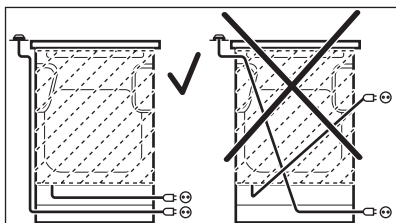
VAROITUS!

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

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

VAROITUS!

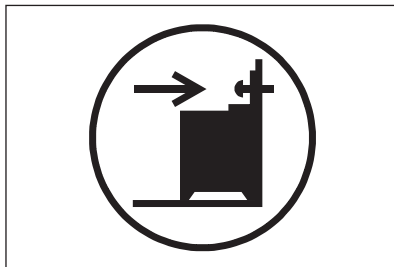
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

HUOMIO!

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

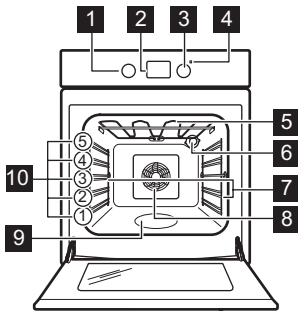


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

4. TUOTEKUVAUS

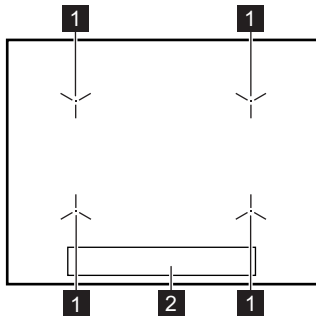
4.1 Yleiskatsaus



1 Uunitoimintojen säätönappi

- 2 Näyttö
- 3 Säätnnppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lampu
- 7 Pellinkannatin, irrotettava
- 8 Puhallin
- 9 Lokero
- 10 Kannatintaso

4.2 Keittotason osat



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Sisälämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Säilytyslokero**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

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

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

4. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Kosketuspainikkeiden käyttö

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

5.3 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

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

5.4 Kellonajan muuttaminen



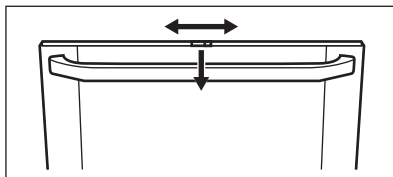
Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos jokin toiminnoista on toiminnassa.

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

5.5 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

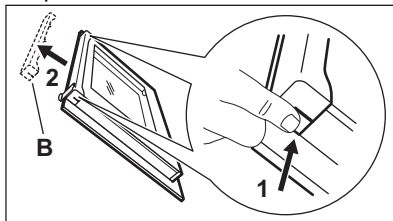
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



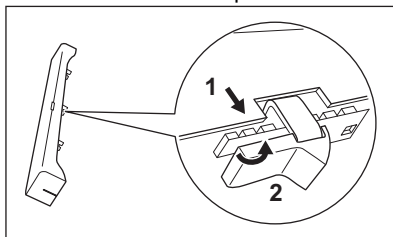
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.6 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

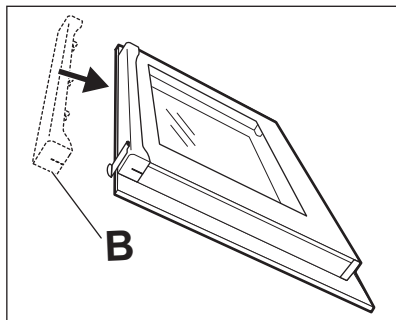
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaantuu.



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



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



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

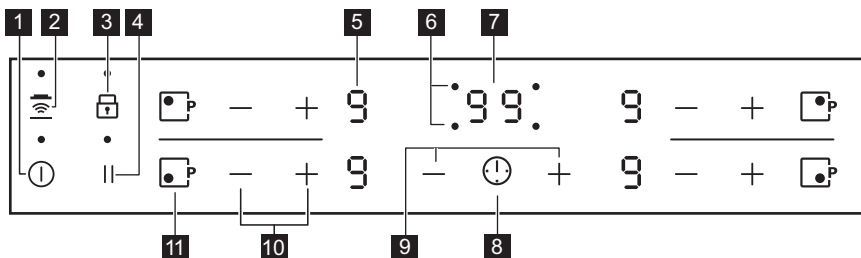
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
1	Päälle / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
4	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	-	Keittoalueen valitseminen.
9 + / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10 + / -	-	Tehotason säätäminen.
11	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

6.2 Tehotasojen näytöt

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

6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

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

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

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

- jatka kypsennystä,

- lämpimänä pito,

- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

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

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 Tehotaso

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

6.7 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .

6.8 Ajastin

Ajanlaskuajastin

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

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta ① toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta

keittoalue painikkeella ①. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti.

Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella ① ja kosketa

painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



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

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa

painiketta ①.

Hälytinajastin

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

Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla

ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.9 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.10 Lukko

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

Aseta ensin tehotaso.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

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

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

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

6.12 Hob²Hood

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



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

Toiminnon automaattinen käyttö

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

Automaattitilat

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

¹⁾ Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

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

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

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Paina 3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekunnin ajan, kunnes tai syttyy.
4. Paina muutaman kerran, kunnes syttyy.

5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



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

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin ohjattuna. Tällöin on kosketettava painiketta keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsisäädön. Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla painiketta .



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

Valon kytkeminen päälle

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

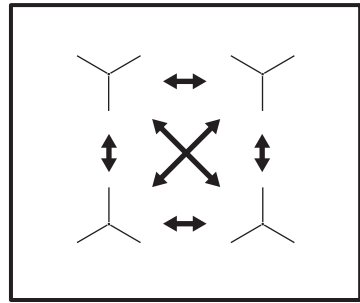


Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

6.13 Tehonhallinta -toiminto

- Kaikki keittoalueet on liitetty yhteen vaiheeseen. Katso kuva.
- Vaiheessa on maksimisähkökuormitus.

- Toiminto jakaa virran eri keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun keittoalueiden kokonaissähköuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee muiden keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

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

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoaluemäärittymiset

Keitto- alue	Ruoanlaittoväline- den halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen ta- kana	125 - 140	1400/2500
Oikea ta- kana	145 - 180	1800/2800
Oikea edessä	145 - 180	1800/2800
Vasen edessä	180 - 210	2300/3600

7.3 Äänet käytön aikana



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

Keittoastioihin liittyvät äänet:

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

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkettyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.4 Öko Timer ECO Ajastin

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

7.5 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa-viin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk-laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau-duttaminen, valmiiden ruokien lämmit-täminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen mää-rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-toruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vet-tä. Tarkista veden määrä kypsennyk-sen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannek-set.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet-tä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se-koitus, kananmunat, pannukakut, mun-kit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.

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

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot



VAROITUS!

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



Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Kiertoilma

Kypsentäminen samanaikaisesti enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti ja elintarvikkeiden kuivaus.

Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden enemmän lämpöä alhaalta vaativien ruokien valmistamiseen.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Kuivaus

Viipaloitujen ruokien kuivaukseen.



Pikagrillaus

Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

Isokhojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruiskistus.



Kostea kiertoilma

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

Toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energia- tehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

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

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kostea kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

9.4 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

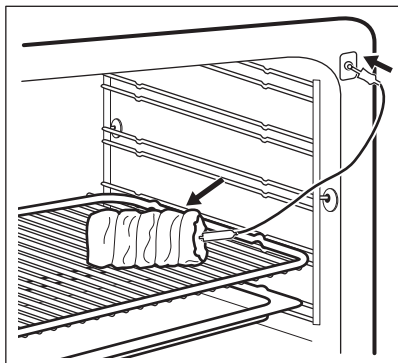
- Uunin lämpötila. Tutustu paistotaulukon tietoihin.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila. Tutustu paistolämpömittarin taulukon tietoihin.



HUOMIO!

Käytä vain uunin mukana toimitettua paistolämpömittaria tai aitoja varaosia.

1. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen paistettavan lihan keskipisteeseen.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistorasiaan. Paistomittarin merkkivalo  vilkkuu.



3. Aseta sisälämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**.

Voit asettaa lämpötilan välille 30 °C - 99 °C. Katso taulukossa olevia arvoja.

4. Valitse uunin toiminto ja uunin lämpötila.

5. Voit sammuttaa merkin painamalla mitä tahansa painiketta.

Kun liha on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

6. Kytke laite pois päältä.

7. Poista paistolämpötilamittarin pistoke pistorasiasta. Poista ruoka-annos laitteesta.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsää, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta ruoan sisälämpötila suuremmaksi.

Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina uudelleen , jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa.



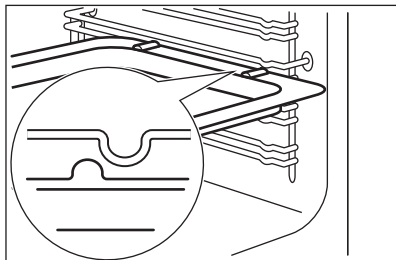
VAROITUS!

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

9.5 Uunin lisävarusteiden paikalleen asettaminen

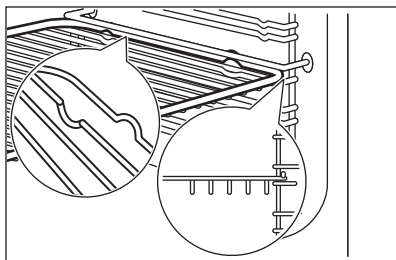
Uunipannu / Leivinpelti:

Työnnä uunipannu tai leivinpelti pellinkannattimien kiskojen väliin.



Paistoritilä:

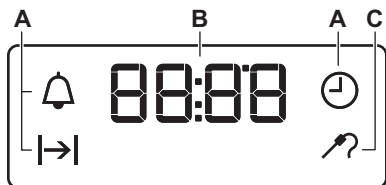
Työnnä ritilä pellinkannattimien ohjauskiskojen väliin.



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

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
- B. Ajastin
- C. Paistolämpömittarin merkkivalo

10.2 Painikkeet

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

10.3 Kellotoiminnot

Kellotoiminto		Sovellus
	KELLONAIKA	Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.
	KESTO	Uunin toiminta-ajan keston asettaminen.
	HÄLYTINAJASTIN	Ajanlaskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun uuni on pois päältä.

10.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

- Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
 - Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
 - Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla tai .
- Näytössä näkyy .
- Kun aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

- Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
- Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.5 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

- Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
- Aseta vaadittu aika painamalla tai . Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
- Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa

äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.6 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.

2. Paina ja pidä alhaalla painiketta . Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

11.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

11.2 Leivontavinkkejä

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.

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

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

11.3 Kuumailmapaisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojyväsämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Suolarinkilät	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Pyöreä leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyvälimppu	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekoitus	250	-	2 + 4
- paistaminen	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patonki	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkotelo	140 - 150	70 - 80	3
Muffinssit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Hillosämpylä	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pitkä leipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kakku lautasella	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	esipaisto, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	150 - 160	1)	2 + 4
Kala, rasvassa paistaminen	165 - 175	1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat tanskalaisittain	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapasteija	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, kotitekoinen	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratiini	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset perunat, pakastetut	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Piiraat, pakastetut	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kalaa keitetessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtaantuu helposti, kala on kypsää.

2) Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkaussessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

11.5 Ylä- ja alalämpö, paisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojuväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita-leipä	250	5 - 15	3 - 4
Suolarinkilät	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojuvälimppu	180 - 200	35 - 45	1 - 2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ruisleivän paistaminen	180 - 200	55 - 65	1
- paistaminen	190	55 - 65	1
Patonki	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kakku lautasella	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Voileipäkakku, sämpylä	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	175 - 200	esipaistettu, sämpylä 10 - 15	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaani maustekakku	210 - 230	10 - 12	2

11.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	160 - 170	<u>1)</u>	3
Kala, rasvassa paistaminen	180 - 200	<u>1)</u>	3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	3
Lihapullat tanskalaisittain	175 - 200	30 - 45	3
Maksapasteija	180 - 200	50 - 60	3
Gratiini	180 - 200	50 - 60	3
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, kotitekoinen	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagratiini	180 - 200	30 - 40	3
Ranskalaiset perunat, pakastetut	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	190 - 210	15 - 25	3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Tarts, home made - finishing	190 - 210	20 - 30	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

1) Kalaa keitetessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsää.

2) Kypsennettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

11.7 Pizzapöytä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	35 - 45	2
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsaasti täytettä)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Pizza, pakaste	190 - 200	15 - 20	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	175 - 200	35 - 45	3
Piiraat, pakastetut	190 - 210	15 - 25	3

1) Esikuumenna uuni

11.8 Kosteaa kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Victoria-voileipä	150	25 - 35	3

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaron leivos	160	25 - 35	3
Muffinsit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

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

11.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

11.10 Kuumailmatoiminto

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	200	yhteensä 10	2 - 3
Reisipaisti - paisto	150	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	160	90 - 120	1 - 2

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

Vasikanliha

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

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

Lammas

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

Porsaanliha

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

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

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Kana, paloiteltu	180	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	70 - 80	2 - 3

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

11.11 Ylä- ja alalämpö

Naudanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Takapaisti - ruskistus	225	Yhteensä 10	2 - 3
Takapaisti - paahto	160	50 - 60	2 - 3
Paahtopaisti	180	90 - 120	1 - 3

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Lampaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Koipi / Lapa / Kylkipaisti	180	80 - 100	2

Sianliha

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

1) Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

Linnunliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kana, paloiteltuna	200	55 - 65	2
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	2
Kalkkunanrintapala	200	70 - 80	2
Kana, kokonainen	220	60 - 90	2

¹⁾ Muu Voidaan ruskistaa paahtamisen jälkeen grillin alla tai ylä-/alalämmöllä 250 °C asetuksella. Jos käytät lihamittaria, poista se ennen grillaamista.

11.12 Paahto tehogrillaten

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	per cm paksuutta	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	per cm paksuutta	180 - 190	6 - 8	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	per cm paksuutta	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Sianliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kyljys, siankyliki	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potka, esikypsennetty	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Vasikan reisipaisti	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lampaanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lammaspaisti, lampaanviulu	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Lampaanselkä	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Linnunliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Linnunliha, paloina	200–250 g kpl	200 - 220	30 - 50	1
Ankka	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Hanhi	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkkuna	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Kana, kokonainen	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.13 Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Paahtopaisti	55 - 65	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	55 - 65	2 - 3
Reisipaisti - paisto	55 - 65	2 - 3
Paahtopaisti	75 - 80	1 - 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Naudanfilee	65	2 - 3

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Koipi / lapa / selkä	90	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Porsaanpaisti	80	2 - 3
Niskapaistit	75 - 80	2 - 3
Kinkku	70 - 75	1 - 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Kalkkunarinta	75 - 80	2 - 3

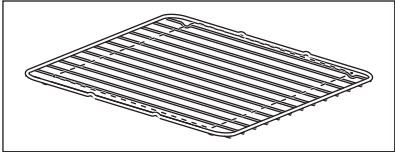
11.14 Grillaus, yleinen

**VAROITUS!**

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

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

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



Grillausalue on tason keskellä.

11.15 Maksigrilli

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

1) Esikuumenna uuni

11.16 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.
Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on

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

Vihannekset

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

Hedelmät

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

11.17 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	4
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	20 - 30	Leivinpelti	2
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	25 - 35	Leivinpelti/ Uunipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vi-nottain	Pizza-toiminto	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikaku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikaku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	35 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikaku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä ¹⁾	Kiertoilma	160	25 - 35	Ritilä	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 30	Leivinpelti	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä ¹⁾	Pikagrillaus	Enint.	1 - 5	Ritilä	4

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Naudanjauhelihapihvi	Grillaus	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/Uunipannu	4 + 1

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä kuitenkaan käytä sitä katalyyttisiin pintoihin.

Jokapäiväinen käyttö

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

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai terävreunaisilla esineillä.

12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

12.3 Katalyytipuhdistus

HUOMIO!

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

HUOMIO!

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

VAROITUS!

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

i

Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyysipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

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

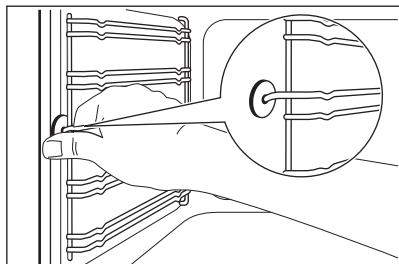
Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

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

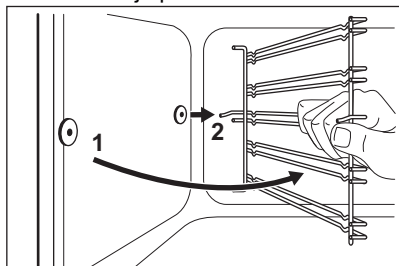
12.4 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

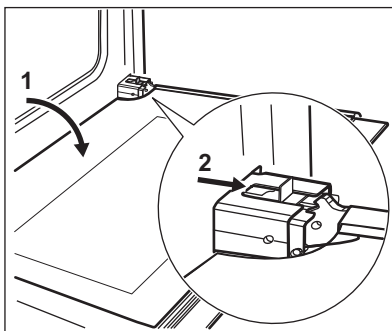


HUOMIO!

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

12.5 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



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

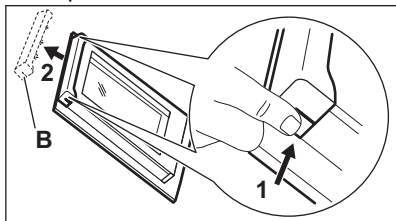
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

12.6 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

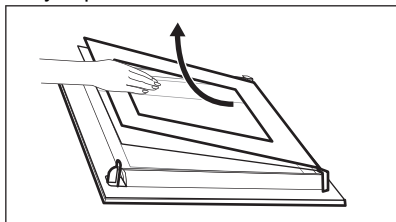


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

12.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

12.8 Alalaatikko



VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.



VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittolueen kokoa
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoiliikkeen.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä.	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 tulee näkyviin näyttöön.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
 tulee näkyviin näyttöön.	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
 tulee näkyviin näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatkko.	Nollaa kello.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

14. ENERGIAEHOKEUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI64407NW	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	14.0 cm
	Oikea edessä	18.0 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	191.0 Wh/kg
	Vasen takana	177.0 Wh/kg
	Oikea edessä	189.0 Wh/kg
	Oikea takana	178.0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		183.8 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKI64407NW 947941564
Energiatehokkuusluokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,82 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	73 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan liedon sisällä
Massa	60.8 kg

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

14.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

14.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk-	20 min
sen	

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	41
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	44
3. MONTERING.....	46
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	47
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	48
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	49
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	54
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	56
9. OVN – DAGLIG BRUK	56
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	58
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	59
12. OVN – STELL OG RENGJØRING	72
13. FEILSØKING.....	74
14. ENERGIEFFEKTIV.....	76
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	78

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kabelen.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler.

Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare

produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker.
- Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskafe, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.

- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lypærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål

Høyde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

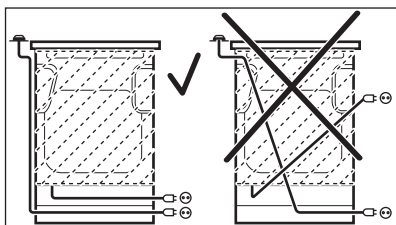
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømlledning uten støpsel.



ADVARSEL!

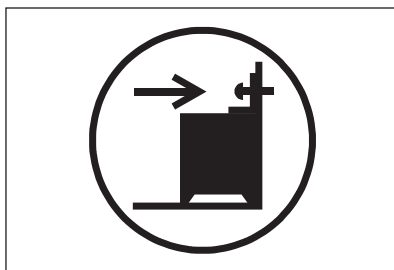
Strømlledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.



3.3 Vippesikring

⚠ FORSIKTIG!

Monter vippesikringen for å hindre at produktet kan velte. Vippesikringen fungerer bare når produktet er plassert på et passende sted. Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.

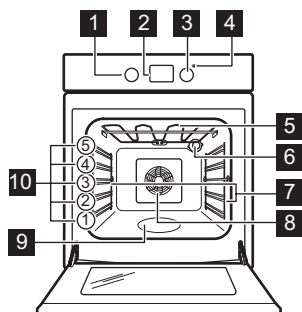


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

For mer informasjon om montering av produktet, se et separat monteringshefte.

4. PRODUKTESKRIVELSE

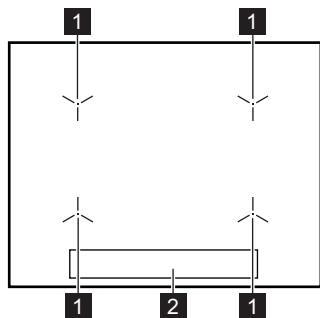
4.1 Generell oversikt



1 Bryter for ovnsfunksjoner

- 2** Display
- 3** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 4** Temperaturindikator/-symbol
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Vifte
- 9** Gravert ovnsrom
- 10** Hyllnivåer

4.2 Oversikt over platetopp



1 Induksjonskokesone

2 Betjeningspanel

4.3 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Bruk av sensorfelt

For å aktivere funksjonen, trykker du og holder det valgte symbolet på displayet i minst 1 sekund.

5.3 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrudd.

Trykk på eller for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.4 Endre klokkeslettet



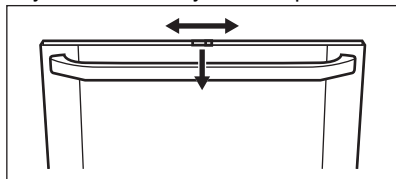
Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

5.5 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

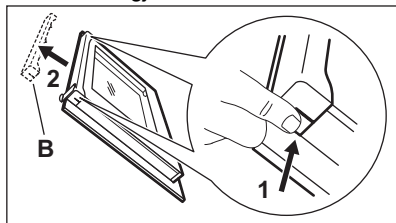
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



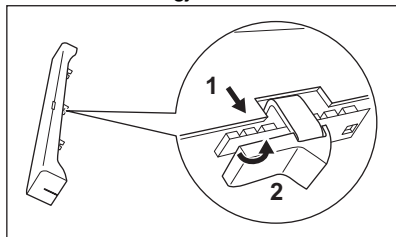
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.6 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

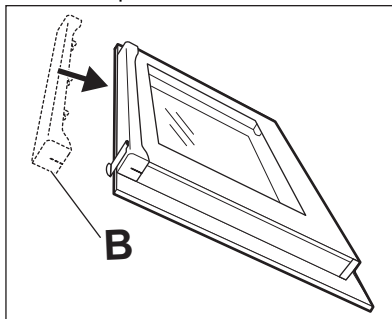
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



2. Trekk dørlisten opp og ta den av.
3. Ta av dørlåsen 1, flytt den til høyre 2 og sett den inn igjen.



4. Hold i dørlisten B på begge sider, og plasser den på den innvendige kanten på døren. Sett dørlisten inn i den øvre kanten på døren.



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

Utfør prosedyren ovenfor om igjen, og flytt håndtaket tilbake til venstre.



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

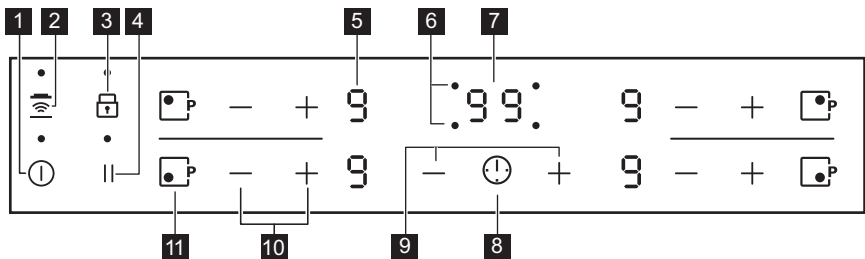
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Platetopp kontrollpanel



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1		På / Av Slå platetoppen av og på.
2		Hob²Hood Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3		Lås / Barnesikringsenhet Låse / låse opp betjeningspanelet.
4		Pause Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinndisplay For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay Vise tiden i minutter.
8		- Velge kokesone.
9	+ / -	- Øke eller redusere tiden.
10	+ / -	- Stille inn en varmeinnstilling.
11		PowerBoost Aktivere funksjonen.

6.2 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.

Display	Beskrivelse
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Lås / Barnesikringsenhet er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk avstenging er aktivert.

6.3 OptiHeat control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

/ / Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.4 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

6.5 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effektttrinnet etter du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås platetoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før platetoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effektttrinnet. Etter en stund tennes , og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effektttrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Effektttrinns	Platetoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

6.6 Effektttrinnet

Berør for å øke effektttrinnet. Berør for å redusere effektttrinnet. Berør og samtidig for å slå av kokesonen.

6.7 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til det høyeste effektrinnet.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør   tennes.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

 eller .

6.8 Timer

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

For å stille inn kokesonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

For å aktivere funksjonen eller endre tid:

berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingens startet.

For å vise gjenværende tid: velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

For å deaktivere funksjonen: velg

kokesonen med  og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen slukkes.



Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

For å stoppe lyden: berør .

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen som **Varselur** når platetoppen er på og når

kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen: berør . Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

For å stoppe lyden: berør .

For å deaktivere funksjonen: berør  og deretter . Gjenværende tid teller ned til 00



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

6.9 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelet.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

- 1. For å aktivere funksjonen:** trykk på .
- 2. For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

6.10 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

Still inn effektrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effektrinnet aktiveres.



Når du slår av platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.11 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen blir slått på utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: aktiver platetoppen med ①. Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  Indikatoren tennes. Deaktiver platetoppen med ①.

For å deaktivere funksjonen: aktiver platetoppen med ①. Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver platetoppen med ①.

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: Aktiver platetoppen med ①.  Indikatoren tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med ①, blir funksjonen aktivert på nytt.

6.12 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter platetoppen opp mot en spesialventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen automatisk

For å bruke funksjonen må du automatisk stille automatisk modus til H1 - H6. Platetoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker kokeplaten. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatiske moduser

	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1
Modus H3	På	Av	Viftehastig- het 1
Modus H4	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 1
Modus H5	På	Viftehastig- het 1	Viftehastig- het 2
Modus H6	På	Viftehastig- het 2	Viftehastig- het 3

1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Endre automatisk modus

1. Slå av produktet.
2. Trykk og hold ① inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk  i 3 sekunder til  eller  tennes.
4. Trykk ① noen ganger til  tennes.
5. Trykk på  på tidtakeren for å velge en automatisk modus.



For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatorheten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette berører du  når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensivnivå og trykker på  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den.

Aktivere lampen

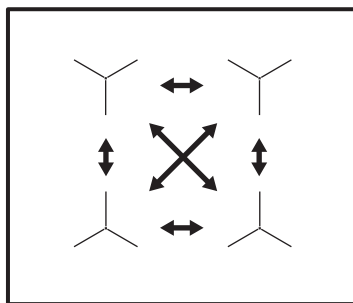
Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

6.13 Effektstyring funksjon

- Alle kokesonene er koblet til én fase. Se bildet.
- Fasen har en maksimal elektrisk last.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene.
- Funksjonen aktiveres når den totale elektriske lasten til kokesonene overskrides.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merking fra produsenten).

- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.

Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokeplatens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner.

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

For optimal varmeoverføring bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer maksimal størrelse på kokesonen spesifisert i diameter på kokekar.

7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 140	1400/2500
Høyre bak	145 - 180	1800/2800
Høyre fremme	145 - 180	1800/2800
Venstre fremme	180 - 210	2300/3600

7.3 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).

- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
 - summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- Platetopp-relaterte lyder:**
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
 - hvesing, summing: viften går.
 - rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.4 Öko Timer ECO-timer

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

7.5 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopp med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Ovnfunksjoner

ADVARSEL!

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.

0 Av-posisjon Ovn er av.

 **Ekte Varmluft**
For å bake på maksimalt to hylleposisjoner samtidig og for å tørke mat.
Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.

 **Pizzafunksjon**
For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.

 **Over- og undervarme**
For å bake og steke på ett hyllenivå.

 **Tørking**
For å tørke skivet mat.

 **Max. Grill**
Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.

 **Gratinerer med vifte**
For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.

 **Baking med fukt**
Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.
Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.
Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.
Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.
For matlagningsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt.
Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



Du kan tine mat ved å velge Baking med fukt-funksjonen uten å stille inn temperaturen.

9.2 Aktivisering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.

1. Drei bryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av ovnen.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kjøleviften stopper.

9.4 Bruk steketermometeret

Steketermometeret måler kjøttets kjernetemperatur.

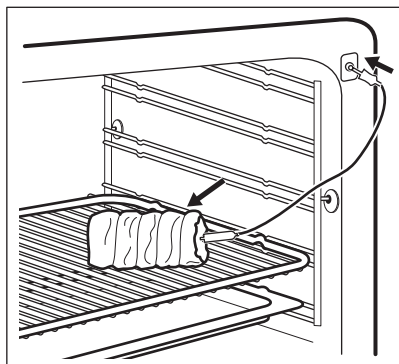
To temperaturer må stilles inn:

- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med hvitevaren eller velg originale reservedeler.

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
2. Sett til steketermometerets plugg inn i kontakten foran på hvitevaren.
Steketermometerets indikator  blinker.



3. Trykk på $+$ eller $-$ -knappen for å angi kjernetemperatur.
Du stiller temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
Referer til verdiene i tabellen.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
5. Trykk på en knapp for å stoppe signalet.
Et lydsignal høres i 2 minutter når kjøttet har forhåndsinnstilt kjernetemperatur.
6. Slå av produktet.
7. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på ⌂ for å stille inn kjernetemperatur.

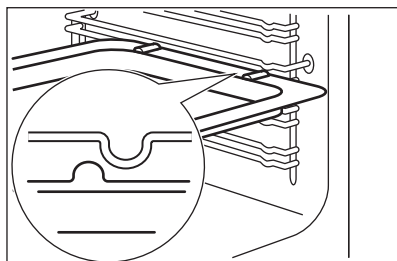
ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

9.5 Sette inn ovnstilbehøret

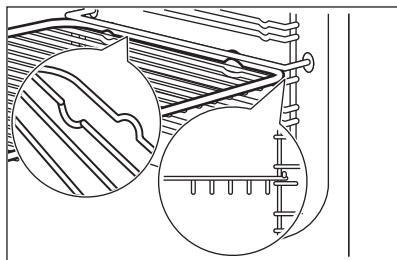
Langpanne / Stekebrett:

Skyv langpannen eller stekebrettet inn i sporene på brettstigen.



Rist:

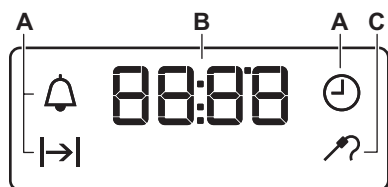
Skyv risten inn mellom sporene på hyllen.



- Alt tilbehør har små fordypninger øverst på høyre og venstre side for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar sklir ned.

10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



- A. Klokkefunksjonene
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

10.2 Brytere

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

10.3 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
	KLOKKELETT For å stille inn, endre eller sjekke klokkeslett.
	VARIGHET For å velge hvor lenge ovnen virker.
	VARSELUR For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

10.4 Velge STEKETID

1. Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Trykk på **+** eller **—** for å angi STEKETID.

Displayet viser .

4. Når tiden er utløpt, blinker  og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
5. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.5 Stille inn Varselur

1. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.

2. Trykk på **+** eller **—** for å stille inn den nødvendige tiden.
Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.
3. Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
4. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator begynner å blinke.
2. Trykk og hold **—** nede.
Klokkefunksjonen sluker etter noen sekunder.

11. OVN - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

11.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

11.2 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

11.3 Varmluftsbaking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	1)	2 + 4
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Frossen lasagne	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pastagrateg	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Frosne chips	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhånds baking, rundstykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

¹⁾ Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt og flaker. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet faller lett av beinet, er fisken ferdig.

²⁾ Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30 + 10 = 40 min.

11.5 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Helkorn rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-rundstykker	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvitt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Steking av rugbrød	180 - 200	55 - 65	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Formkaker / Madeirakaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkake, rundstykke	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkaker	160 - 180	6 - 15	3 - 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Vannbakkelsdeig	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekaker	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhåndsbakt, rundstykke 10-15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	fullføre 35 - 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Formkake i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

11.6 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	160 - 170	.1)	3
Fisk, steking	180 - 200	.1)	3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	3
Grateng	180 - 200	50 - 60	3
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelaget	190 - 210	50 - 60	3
Frossen lasagne	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Terter, hjemmelaget – forhåndsbakt, rundstykke	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	190 - 210	20 - 30	3
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

¹⁾ Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

²⁾ Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30+10 = 40 minutter.

11.7 Pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Ciabatta-rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3
Terter, hjemmelaget forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	175 - 200	35 - 45	3
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

¹⁾ Forvarm stekeovnen.

11.8 Baking med fukt

Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kaker på bakebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rullekake	180	20 - 30	3
Brownies	180	30 - 40	3

Kake i boks

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Soufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	3
Formkake med syltetøy	150	25 - 35	3

Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	3

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Informasjonskapsler (Cookies)	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

11.9 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

11.10 Varmluftstekning

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 – 120	2 – 3
Rundstek – bruning	200	totalt 10	2 – 3
Rundstek – steking	150	50 – 60	2 – 3
Roastbiff	160	90 – 120	1 – 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

Kalvekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	160	60 – 70	2 – 3

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	160	80 – 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	175	60 – 70	2 – 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 – 3
Nakkefileter	160	90 – 120	2 – 3
Skinke	150	60 – 100	1 – 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

Fjærfe

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, i deler	180	55 – 65	2 – 3
And ¹⁾	150	55 – 65	2 – 3
Langsteking av and ¹⁾	130	til sammen omtrent 5 timer	2 – 3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Stekt kalkun, fylt	150	50 – 60	1 – 2
Kalkunbryst	175	70 – 80	2 – 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

11.11 Over og undervarme grilling

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	225	totalt 10	2 - 3
Rundstek – grilling	160	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	180	90 - 120	1 - 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	200	60 - 70	3
Svinekam ¹⁾	200	60	3
Nakke fileter	180	90 - 120	3
Skinke	160	60 - 100	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And ¹⁾	160	55 - 65	2
Langsteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

11.12 Grilling med Turbo Grill/Gratinerer

Storfe kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet: lett stekt	per cm tykkelse	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbiff eller filet: medium	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm stekeovnen.

Svinekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, spare rib	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknokke (forhåndskokt)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveknokke	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammesadel	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjærkre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.13 Tabell for steketermometer

Storfe kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Roastbiff	55 - 65	2 - 3
Rundstek – bruning	55 - 65	2 - 3
Rundstek – steking	55 - 65	2 - 3
Roastbiff	75 - 80	1 - 2

Kalve kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Oksefilet	65	2 - 3

Lamm kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	90	2

Svine kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Svinestek	80	2 - 3
Nakkefileter	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjærkre

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

11.14 Vanlig grilling

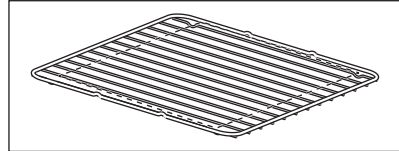


ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

- **Grill alltid med høyeste temperaturinnstilling.**
- Sett risten inn på riktig hylle som anbefalt i grilltabellen.
- Hvis første hylle anbefales, legger du ingrediensene rett på stekebrettet.
- Sett alltid langpannen på hyllen nederst i ovnen for å samle opp fett.

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

11.15 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Burgere	maks 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinefilet	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filetbiffer av okse, kalv	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Ristet brød	maks 1)	1 - 4	1 - 4	4-5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

1) Forvarm ovnen

11.16 Tørking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert. Åpne døren til

produktet og la produktet avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	3	2 / 4
Urter	40 – 50	2 – 3	3	2 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

11.17 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Over- og undervarme	170	20 - 30	Brett	4
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	25 - 35	Brett/langpanne	1 + 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Over- og undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Ekte Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pizzafunksjon	160	60 - 80	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over- og undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Ekte Varmluft	150	35 - 45	Rist	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på rist ¹⁾	Ekte Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød ¹⁾	Max. Grill	Maks	1 - 5	Rist	4
Biffburger	Grilling	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/langpanne	4 + 1

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.

Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

12.3 Katalytisk rengjøring

FORSIKTIG!

Ikke rengjør den katalytiske overflaten med ovnsspray, såpe eller andre rengjøringsmidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.

⚠ FORSIKTIG!

Slå alltid ovnen lys på når du bruker katalytisk rengjøring (hvis aktuelt).

⚠ ADVARSEL!

Hold barn unna når du rengjør ovnen ved høy temperatur. Ovnens overflate blir svært varm, og det er en risiko for brannskader.



Flekker eller misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.



Før du aktiverer katalytisk rensing må du fjerne alt tilbehør fra ovnen.

Ovnsveggene med katalytisk emalje er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når apparatet er i bruk.

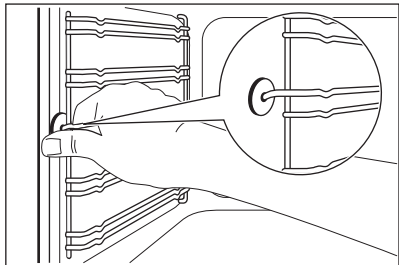
For best mulig selvrenseffekt skal du varme opp en tom ovn med jevne mellomrom.

1. Rengjør gulvet i ovnen med varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk.
2. Angi -funksjonen.
3. Still inn ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør du det med en myk og fuktig svamp.

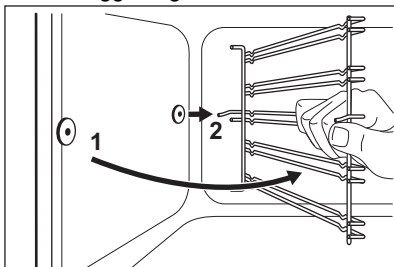
12.4 Fjerne stiger

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra vegg og ta den ut.



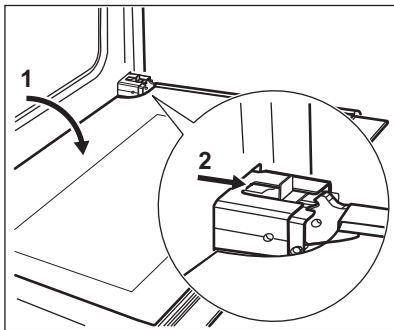
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

⚠ FORSIKTIG!

Pass på at den lengre festede ledningen er i front. Endende på de to ledningene må peke bakover. Uriktig montering kan føre til skade på emaljen.

12.5 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.

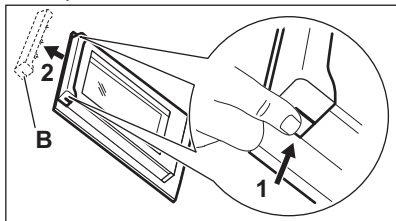
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre. Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

12.6 Ta ut og rengjøre dørglassene

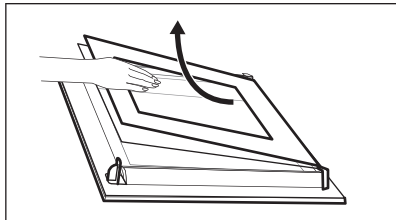


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

1. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



2. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
3. Hold et og et glasspanel øverst i kanten og trekk det oppover og ut av føringen.



4. Rengjør glasspanelene.
Du setter inn panelene ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

12.7 Skifte lyspære



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnslyspære som tåler 300 °C. Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

12.8 Skuffen



ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.



ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmidler, plastposer, grytekluter, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler og plastgjenstander i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene. For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.	kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.	Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunn diameter med samme størrelse som kokesonen
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det er ingen signal når du berører panelsensorfeltene.	Signalene er deaktiverte.	Aktiver signalene. Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
 vises på komfyrtoppens display.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 vises på komfyrtoppens display.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
 vises på komfyrtoppens display.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
 vises på komfyrtoppens display.	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".
 vises på komfyrtoppens display.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".
Ovnens blir ikke varm.	Ovnens er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnens blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Ovnens blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrudd.	Still klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	LKI64407NW		
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr		
Antall soner	4		
Varmeteknologi	Induksjon		
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm	
	Venstre bak	14.0 cm	
	Høyre foran	18.0 cm	
	Høyre bak	18.0 cm	
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	191.0 Wt/kg	
	Venstre bak	177.0 Wt/kg	
	Høyre foran	189.0 Wt/kg	
	Høyre bak	178.0 Wt/kg	
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		183.8 Wt/kg	

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 Platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.

- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

14.3 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking for ovner

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKI64407NW 947941564
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	60.8 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

14.4 Ovn – Energisparing

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

14.5 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
------------------------------	-------

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med

husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



