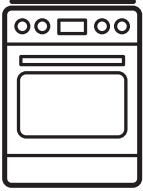




Electrolux



electrolux.com/register



FI Käyttöohje | Liesi

LKI66442NW

LKI66442NX

LKI66442NK



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..... | 19 |
| 10. UUNI - KELLOTOIMINNOT..... | 22 |
| 11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ..... | 23 |
| 12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS..... | 34 |
| 13. VIANMÄÄRITYS..... | 38 |
| 14. ENERGIATEHOKKUUS..... | 40 |
| 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU..... | 41 |

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 lähetyviltä 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 kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä 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 kytkentäkoteloa 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 vältetään 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 suunnittelema keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. 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 olottuvilla 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 induktiokeittolaukaisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- 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 päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseinäin 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 lamputa 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

Mitat

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

Mitat

| | |
|--------|--------|
| Leveys | 596 mm |
| Syvyys | 600 mm |

3.2 Sähköasennus

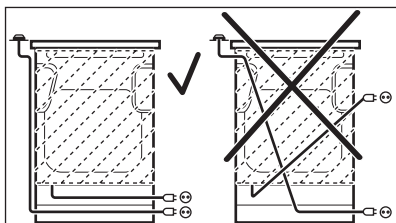
⚠ VAROITUS!

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

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

⚠ VAROITUS!

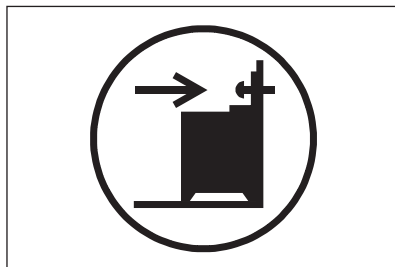
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



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.

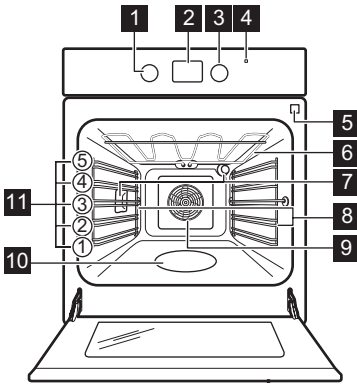


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

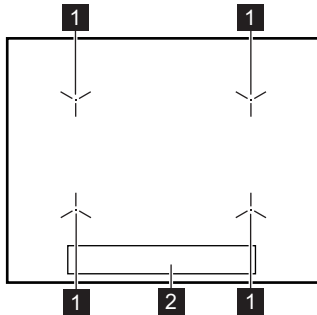
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Uunitoimintojen säätönappi
- 2 Näyttö
- 3 Säätönappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Puhallin
- 10 Lokero
- 11 Kannatintaso

4.2 Keittotason osat



- 1 Induktiokeittalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.3 Varusteet

- Paistoritilä

Ruuanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **AirFry -taso**
Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.
- **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 mikrokuutioliinaa 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 .

Vilkkuminen 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.

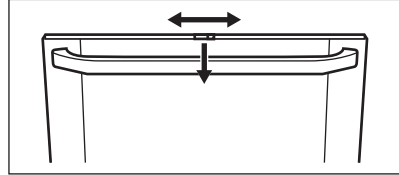
5.5 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.6 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

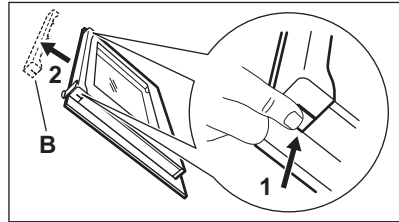
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



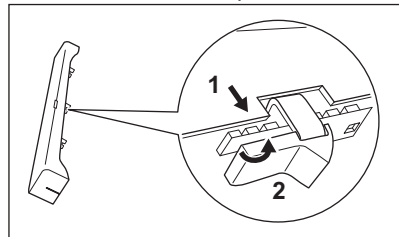
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.7 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

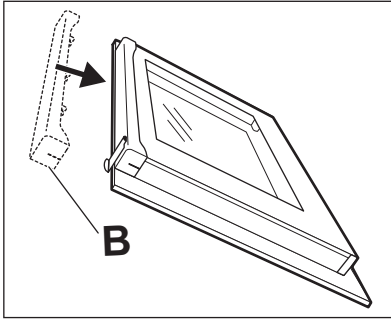
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irttoaa.



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.



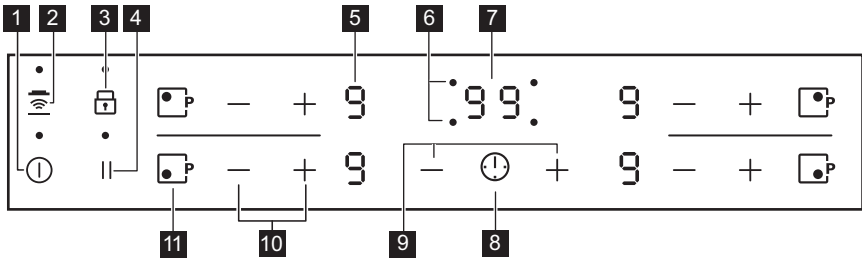
Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

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 |
| 8 |  | Ajan osoittaminen minuutteina. |
| 9 | + / - | Keittoalueen valitseminen. |
| 10 | + / - | Ajan lisääminen tai vähentäminen. |
| 11 |  | Tehotason säätäminen. |
| | PowerBoost | Toiminnon kytkeminen toimintaan. |

6.2 Tehotasojen näytöt

| Näyttö | Kuvaus |
|---|--|
|  | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta. |
|  | Keittoalue on toiminnassa. |
|  | Tauko on kytketty päälle. |
|  | Automaattinen kuumentaminen 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 näkyvissä.

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  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 kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

| Tehotaso | Keittotason pois kytkymisaika |
|--|-------------------------------|
|  , 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 Automaattinen kuumentaminen

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





Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa  ( syttyy).

Kosketa heti painiketta  ( syttyy).

Kosketa heti -painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta .


6.8 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa  ( syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .


6.9 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  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 . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  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 kytketty pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



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.


6.10 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 .

 kytketty päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. 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 kytketty päälle.







Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.12 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 keittotasoa toimintaan painikkeella .
Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotasoa pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotasoa

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

6.13 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotasoa erityiseen liesituulettiin. 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. Keittotasoa oletusasetus on H5. Liesituulettimen reagoi jokaiseen keittotasoa käyttötapahtumaan. Keittotasoa tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säättää 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 |








| | Auto- maatti- nen valo | Kiehutta- minen ¹⁾ | Rasvassa paistami- nen ²⁾ |
|-----------------------|------------------------------|----------------------------------|--|
| 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) Keittotasoa tunnistaa kiehuuttamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotasoa tunnistaa rasvassa paistamisen ja säättää 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 kykenee 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 liesituulettinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotasoa 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 säätty 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

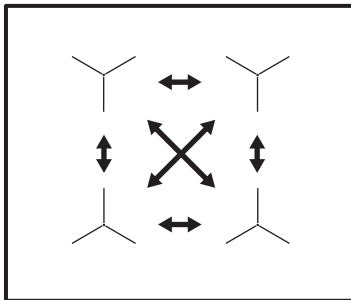
Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1–H6.



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

6.14 Tehonhallinta -toiminto

- Kaikki keittoalueet on liitetty yhteen vaiheeseen. Katso kuva.
- Vaiheessa on maksimisähkökuormitus.
- Toiminto jakaa virran eri keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun keittoalueiden kokonaissähkökuormitus 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 "Keittoaluemääritykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

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

7.2 Keittoaluemääritykset

| Keitto- alue | Ruoanlaittovälinei- 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: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytmisen 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 määreytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.


7.5 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin: | Aika (min) | Vinkkejä |
|------------|--|--------------|---|
| - 1 | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä. | tarvittaessa | Aseta keittoastian päälle kansi. |
| 1 - 2 | Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini. | 5 - 25 | Sekoita tasaisin väliajoin. |
| 2 | Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat. | 10 - 40 | Kypsennä kansi päällä. |
| 2 - 3 | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen. | 25 - 50 | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin: | Aika (min) | Vinkejä |
|--|---|--------------|--|
| 3 - 4 | Haudutetut vihannekset, kala, liha. | 20 - 45 | Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana. |
| 4 - 5 | Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset. | 20 - 60 | Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä. |
| 4 - 5 | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja. | 60 - 150 | Enintään 3 l nesteitä ja ainekset. |
| 6 - 7 | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munikit. | tarvittaessa | Käännä tarvittaessa. |
| 7 - 8 | Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit. | 5 - 15 | Käännä tarvittaessa. |
| 9 | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset. | | |
|  | Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyntynyt 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

0 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 / AirFry

Pizzan ja muiden enemmän lämpöä alhaalta vaativien ruokien valmistamiseen. /

Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Esimerkiksi ranskanperunoiden tai pizzan valmistamiseen.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



SteamBake

Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.



Pikagrillaus

Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

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



Kosteä 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 energiatehokkuus 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", Kosteä kiertoilma.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kosteä 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 Toiminnon kytkeminen päälle: SteamBake

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

⚠ VAROITUS!


Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

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



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uunin luukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Käännä toimintojen väännintä: SteamBake .
4. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan valitsinta.
5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.

⚠ HUOMIO!

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

6. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.
7. Poista vesi lokerosta.

⚠ VAROITUS!

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

9.4 Jäähdytyspuhallin

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

9.5 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

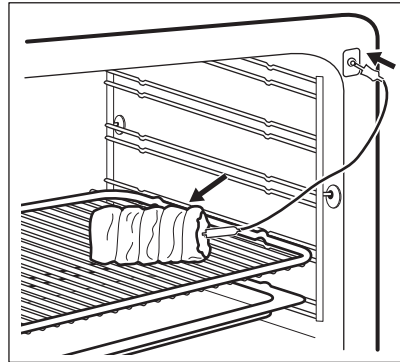
- Uunin lämpötila. Tutustu paistotaulukon tietoihin.
- Paistettavan ruoan sisälämpötila. Tutustu paistolämpömittarin taulukon tietoihin.

⚠ 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.

Paistolämpömittarin 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.

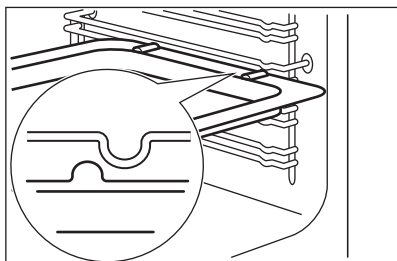
VAROITUS!

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

9.6 Uunin lisävarusteiden paikalleen asettaminen

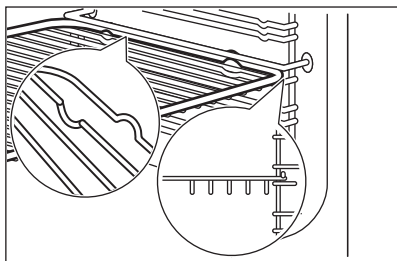
Uunipannu / Leivinpelti:

Työnnä uunipannu tai leivinpelti pellinkannattimien kiskojen väliin.



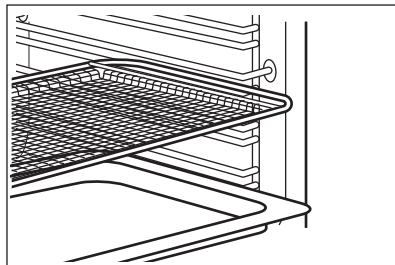
Paistoritilä:

Työnnä ritilä pellinkannattimien ohjauskiskojen väliin.



AirFry leivinpelti:

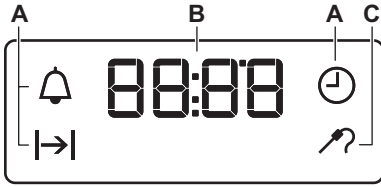
Aseta AirFry-leivinpelti kolmannelle kannatintasolle. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle.



- 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 keittoastioiden 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 |
|---------------|--|
| | KELLONAIIKA 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 KESTOAIIKA-toiminnon asettaminen

- Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
- Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
- Aseta KESTOAIIKA-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 paistoaajat 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 taikinanainen 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 kypsyy 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 paistoajassa. | 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 |
| Kokojuväsämpylät | 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 |
| Kokojuvälimppu | 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 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 |
| Foccacia | 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 |
| 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 |

11.5 Kuumailmatoiminto

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------|----------------|------------|--------------|
| Kala, keitto | 150 - 160 | 1) | 2 + 4 |

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

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

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

11.6 Ylä- ja alalämpö

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatinta-so |
|---|----------------|-----------------------|---------------|
| Kala, keitto | 160 - 170 | _1) | 2 - 3 |
| Kala, friteeraus | 180 - 200 | _1) | 2 - 3 |
| Lihamureke | 175 - 200 | 45 - 60 | 2 - 3 |
| Lihapullat | 175 - 200 | 30 - 45 | 3 - 4 |
| Maksapâté | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Gratiinit | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Perunapaistos | 200 | 55 - 65 | 3 - 4 |
| Lasagne, itse valmistettu | 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Lasagne, pakaste | 175 - 200 | 30 - 45 ²⁾ | 3 - 4 |
| Makaronivuoka | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 - 3 |
| Ranskalaiset, pakaste | 225 - 250 | 20 - 30 ²⁾ | 3 - 4 |
| Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 - 4 |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---|----------------|-----------------------|--------------|
| Piiraat, itse valmistetut - viimeistely | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 - 4 |
| Tortut, pakaste | 200 - 225 | 20 - 30 ²⁾ | 3 - 4 |

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

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

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 Kostea 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 |
| Muffinssit | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Suolakeksit | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Murotaikinapikkuleivät | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Leivonnaiset | 170 | 15 - 25 | 3 |

Kasvisruoat

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

11.9 SteamBake

Leivonnaiset

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Lokeron vesimäärä (ml) | Esilämmitysai- ka (minuuttia) | Aika (min) | Kanna- tintaso |
|--------------|----------------|------------------------|----------------------------------|------------|-------------------|
| Vaalea leipä | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Sämpylät | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Lokeron vesimäärä (ml) | Esilämmitysai- ka (minuuttia) | Aika (min) | Kanna- tintaso |
|--|----------------|------------------------|----------------------------------|------------|-------------------|
| Focaccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 1 |
| Kotitekoinen pizza | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit | 160 | 150 | 10 | 10 - 20 | 2 |
| Rusinakakku, korva- puustit | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |

Pakasteet

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Lokeron ve- simäärä (ml) | Esilämmitysai- ka (minuuttia) | Aika (min) | Kanna- tintaso |
|-------------|----------------|-----------------------------|----------------------------------|------------|-------------------|
| Pizza | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Kroissantit | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Lasagne | 200 | 200 | 10 | 35 - 45 | 2 |

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Lokeron ve- simäärä (ml) | Esilämmitysai- ka (minuuttia) | Aika (min) | Kanna- tintaso |
|--------------------|----------------|-----------------------------|----------------------------------|------------|-------------------|
| Vaalea leipä | 110 | 100 | - | 30 - 40 | 2 |
| Sämpylät | 110 | 100 | - | 20 - 25 | 2 |
| Kotitekoinen pizza | 110 | 100 | - | 15 - 20 | 2 |
| Focaccia | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Vihannekset | 110 | 100 | - | 15 - 25 | 2 |
| Riisi | 110 | 100 | - | 15 - 26 | 2 |
| Pasta | 110 | 100 | - | 15 - 27 | 2 |
| Liha | 110 | 100 | - | 15 - 28 | 2 |

Lihan paistaminen

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Lokeron vesi- määrä (ml) | Esilämmi- tysaika (minuuttia) | Aika (min) | Kanna- tintaso |
|--------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--|-------------------|
| Kana | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Kana, puolikas | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |
| Porsaanpaisti | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Naudanpaisti, 1 - 1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| 1. Puoliraaka | | | | | |
| 2. Keskitaso | | | | | |
| 3. Kypsä | | | | | |
| Kalkkunapaisti | 200 | 200 | - | 70 - 85 | 2 |

11.10 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.

11.11 Kuumailmatoiminto

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 |
| Kalkkunapaisti, täytetty | 150 | 50 - 60 | 1 - 2 |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min/kg) | Kannatinta-so |
|---------------|----------------|---------------|---------------|
| 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.

11.12 Ylä- ja alalämpö

Vasikanliha

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min/kg) | Kannatinta-so |
|---------------------------|----------------|---------------|---------------|
| Naudanfilee ¹⁾ | 180 | 60 - 70 | 2 - 3 |

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

Lammas

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min/kg) | Kannatinta-so |
|------------------|----------------|---------------|---------------|
| Koipi/lapa/kylki | 180 | 80 - 100 | 2 |

Porsaanliha

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

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

Lintupaisti

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min/kg) | Kannatintaso |
|--------------------------------------|----------------|------------------------|--------------|
| Kana, paloiteltu | 200 | 55 - 65 | 2 - 3 |
| Ankka ¹⁾ | 160 | 55 - 65 | 2 - 3 |
| Ankka, hidas kypsennys ¹⁾ | 130 | yhteensä noin 5 tuntia | 2 - 3 |
| Kalkkunapaisti, täytetty | 160 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Kalkkunarinta | 200 | 70 - 80 | 2 - 3 |

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

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 |

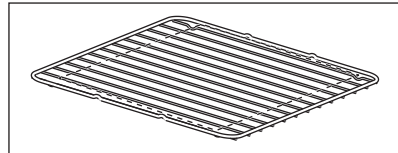
11.14 Grillaus, yleinen

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 leivinpellille.

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



Grillausalue on tason keskellä.

11.15 AirFry

Leivät ja leivonnaiset

| Ruokalaji | Määrä | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin- taso |
|----------------------|------------|----------------|------------|--------------------|
| Croissantit, pakaste | noin 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |
| Voitaikina, pakaste | noin 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Voitaikina, tuore | noin 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pizza, pakaste | noin 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Perunatuotteet

| Ruokalaji | Määrä | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin- taso |
|-------------------------------|------------|----------------|------------|--------------------|
| Ranskalaiset, pakaste | noin 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Ranskalaiset, paksut, pakaste | noin 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Lohkoperunat, pakastetut | noin 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kroketit | noin 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |

Tuoreet vihannekset

| Ruokalaji | Määrä | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin- taso |
|--|------------|----------------|------------|--------------------|
| Kesäkurpitsaviipaleet, tuore ¹⁾ | noin 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ lisää 1 tl oliiviöljyä tarttumisen välttämiseksi

Muu

| Ruokalaji | Määrä | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattin- taso |
|--|------------|----------------|------------|--------------------|
| Leikkeet, pakaste | noin 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Katkaravut taikinakuorrutteella, pakaste | noin 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Mustekalarenkaat, pakaste | noin 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kanaugetit, pakaste | noin 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kalapaikot, pakaste | noin 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

11.16 Tiedoksi testauslaitoksille

| Ruokalaji | Toiminto | Lämpö- tila (°C) | Aika (min) | Lisävarus- teet | Kanna- tintaso |
|---|----------------|---------------------|------------|--------------------|-------------------|
| Pienet kakut (20 kpl/pelti) | Ylä + alalämpö | 170 | 20 - 30 | Leivinpelti | 4 |
| Pienet kakut (20 kpl/ pelti) ¹⁾ | Kiertoilma | 150 | 20 - 30 | Leivinpelti | 2 |

| Ruokalaji | Toiminto | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Lisävarusteet | Kannattaso |
|---|----------------|----------------|---|---------------------------|------------|
| Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾ | Kiertoilma | 150 | 25 - 35 | Leivinpelti/ Uunipannu | 1 + 4 |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain | Ylä + alalämpö | 180 | 70 - 90 | Ritilä | 1 |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain | Kiertoilma | 160 | 70 - 90 | Ritilä | 2 |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain | Pizza-toiminto | 160 | 60 - 80 | Ritilä | 2 |
| Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä | Ylä + alalämpö | 170 | 30 - 40 | Ritilä | 3 |
| Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä | Kiertoilma | 150 | 35 - 45 | Ritilä | 2 |
| Vähärasvainen sokerikakku, 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 |
| 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 mikrokuittuliinaa käyttäen.

Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehysten 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

mikrokuittuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuittuliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa (AirFry-peltiä lukuun ottamatta).
- Tarttumattomia lisävarusteita ja AirFry leivinpeltiä ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 AirFry-pellin puhdistaminen

1. Aseta AirFry-pelti leivinpellille.
2. Kaada kuumaa saippuavettä ja liota.
3. Puhdista AirFry-pelti sienellä tai harjalla jäämien poistamiseksi.

Voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

12.3 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

12.4 Katalyysipuhdistus

HUOMIO!

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

HUOMIO!

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

VAROITUS!

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

i


Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.

i

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.

12.5 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.

i

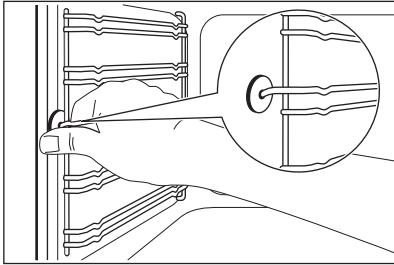
Toimintoa varten: SteamBake suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään 5–10 - ohjelman suorituskerran välein.

1. Lisää 250 ml väkiviinaetikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna etikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

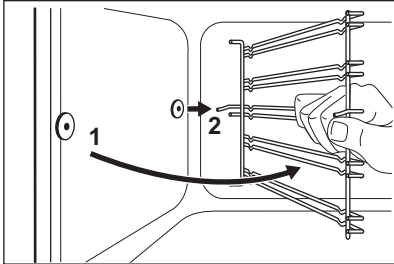
12.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



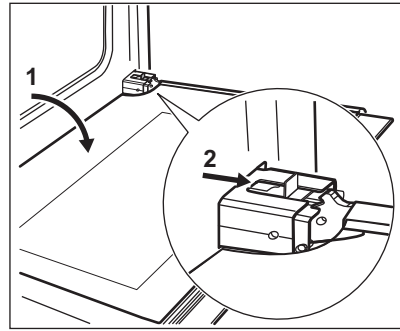
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

12.7 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.

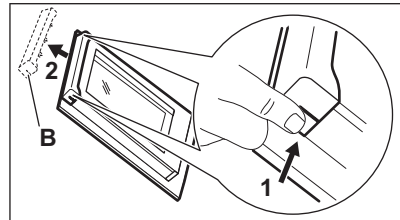
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

12.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



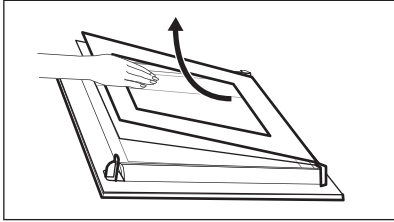
Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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

12.9 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.

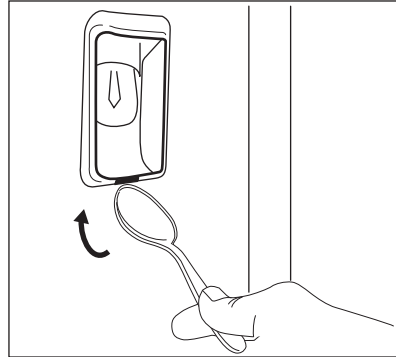
1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C. Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.

2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



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

12.10 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 vetolaatikkoa ulospäin, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta alalaatikkoa 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, käännä 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  . | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta. |
| Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa. | Väärä keittoastian halkaisija tai laatu. | Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty. | Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa. | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Automaattinen kuumennus ei toimi. | Taso on kuuma. | Anna tason viilentyä riittävästi. |
| Automaattinen kuumennus ei toimi. | Korkein tehotaso on asetettu. | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon. |
| 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. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|--|
|  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. |
| 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 syväälle 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. |
| SteamBake -toiminto ei tuota hyviä ruoankypsennustuloksia. | Lokeroa ei ole täytetty vedellä. | Katso kohta "SteamBake -toiminnon kytkeminen toimintaan". |
| Lokerossa oleva vesi ei kiehu. | Lämpötila on liian matala. | Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Katso luku "Uuni – Neuvoja ja vinkkejä". |
| Vettä tulee ulos lokerosta. | Lokerossa on liikaa vettä. | Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso kohta "SteamBake -toiminnon kytkeminen toimintaan". |

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

| | |
|--|--|
| Mallin tunniste | LKI66442NW LKI66442NX LKI66442NK |
| Keittotason tyyppi | Keittotaso erilleen asennettavan liedен 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 mitaustavat.

14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

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

| | |
|--|--|
| Toimittajan nimi | Electrolux |
| Mallin tunniste | LKI66442NW 947941566 LKI66442NX 947941567 LKI66442NK 947941568 |
| 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 lieden sisällä | |
| Massa | LKI66442NW | 61.6 kg |
| | LKI66442NX | 61.6 kg |
| | LKI66442NK | 61.6 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 luukkuu 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.

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 |
|---|------------|

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon


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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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



electrolux.com

867364364-A-412024



CE