



---

**FI** Liesi  
**SV** Spis

---

Käyttöohje  
Bruksanvisning

2  
31



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. LAITTEEN KUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	9
6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	12
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	13
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	14
9. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	15
10. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	16
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	21
12. VIANMÄÄRITYS.....	24
13. ASENNUS.....	27
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	29

## SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

# 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



### **VAROITUS!**

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä rajoitteiset henkilöt edellyttäen, että heitä on opastettu ja/tai heitä valvotaan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät mahdolliset käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.

- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Virrankatkaisulaite tulee integroida pysyvään johdotukseen johdotussäätöjen mukaisesti.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin

keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

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

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkökiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on

ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

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

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara.  
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasana.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja

öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.

- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksen jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholiasisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat

naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Sisävalo

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



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

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

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

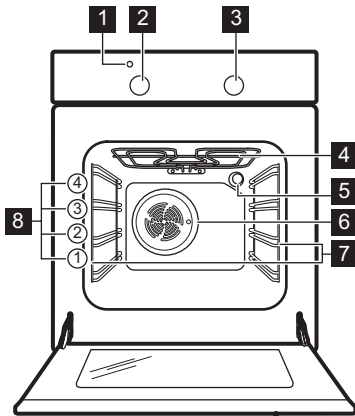
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.7 Huolto

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

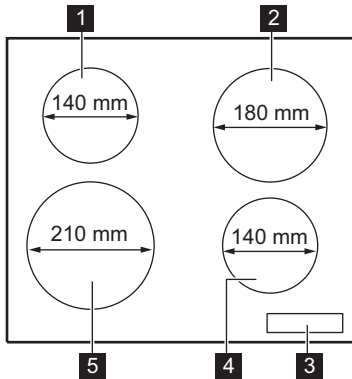
## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Laitteen osat



- 1 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 2 Lämpötilan valitsin
- 3 Uunin toimintojen väännin
- 4 Lämpövastus
- 5 Valo
- 6 Puhallin
- 7 Irrotettava kannatinkisko
- 8 Kannatintasot

### 3.2 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W
- 2 Induktiokeittoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W
- 3 Käyttöpaneeli
- 4 Induktiokeittoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W
- 5 Induktiokeittoalue 2300 W + Power-toiminto 3300 W

### 3.3 Lisävarusteet

- **Ritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**  
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.
- **Säilytyslaatikko**  
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.



## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.





Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 4.2 Esikuuminen

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

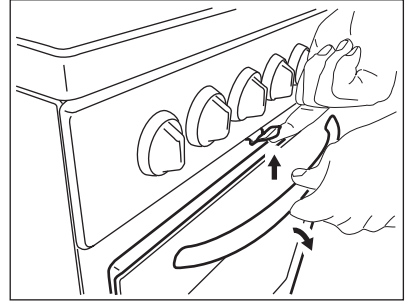
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

### 4.3 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

#### Luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuniluukkua!



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

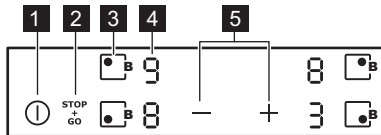
## 5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.









### 5.1 Käyttöpaneelin painikkeet




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

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1		PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3		-	Keittoalueen valitseminen.
4	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
5	+ / -	-	Tehotason säätäminen.

## 5.2 Tehotasojen näytöt

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


## 5.3 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

## 5.4 Automaattinen virrankatkaisu


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

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.

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

### 5.5 Keittoalueen valitseminen

Aseta keittoalue koskettamalla vastaavan alueen kosketuspainiketta . Tehoasetus () näkyy näytössä.

### 5.6 Tehotaso



Aseta keittoalue.

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

### 5.7 Power-toiminto

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:** aseta ensin keittoalue ja aseta sitten maksimitehotaso. Kosketa painiketta , kunnes  syttyy.

#### Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta .

### 5.8 STOP+GO


Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

#### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

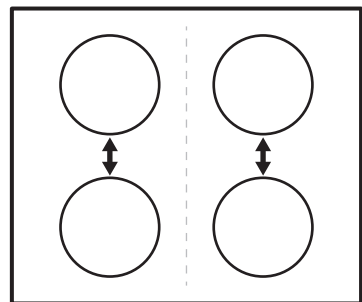
kosketa painiketta  .  syttyy.

#### Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

### 5.9 Tehonhallinta -toiminto

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



## 6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

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

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

#### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

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

### 6.2 Keittoastian minimihalkaisija

Keittoalue	Keittoastian minimihalkaisija (mm)
Vasemmalla takana	90

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

### 6.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

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

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

### 6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

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

## 7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.

- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

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

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista

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

- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

## 8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



**Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:**

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

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

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

### 8.2 Ylikuumenemissuoja

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

### 8.3 Jäähdytyspuhallin

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

### 8.4 Uunin toiminnot

Sym-boli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Grillaus	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
	Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.

Sym-boli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Kiertoilma	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta. Tämä toiminto edellyttää, että lämpötilan väännin on Pois toiminnasta -asennossa.
	Kevyt kypsennys	Vuoassa paistaminen ja yhdellä kannatintasolla kuivaus alhaisella lämpötilalla.
	Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta. Tämä toiminto edellyttää, että lämpötilan väännin on Pois toiminnasta -asennossa.

## 9. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



### **VAROITUS!**

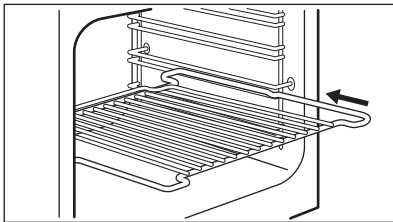
Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

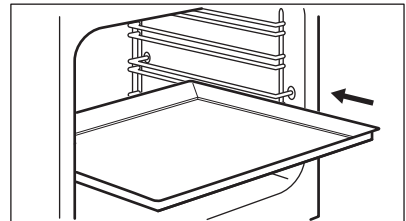
### 9.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:



Aseta ritilä haluamasi ohjauksiskojen väliin. Kaksipuolisten reunojen on oltava uunin takaosassa ja niiden tulee osoittaa ylöspäin.

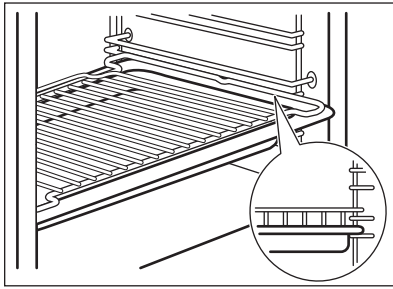
Leivinpelti:



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

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauksiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauksikoihin.



## 10. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

### 10.1 Yleistä

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

aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 10.2 Leivonnaisten paistaminen

- Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämäsi asetusten (lämpötila, paisto aika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Ensimmäisellä kerralla valmistaja suosittelee alhaisemman lämpötilan käyttämistä.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjeita, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisten tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Jos paisto aika on pitkä, voit käyttää hyväksesi jälkilämpöä ja sammuttaa uunin n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat väentyä uunin toiminnan aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 10.3 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paisto ajasta on kulunut.



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

## 10.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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

uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

## 10.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyylistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

## 10.6 Ylä- ja alalämpö

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

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Täytetty hiivalla kohotettu kakku <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	leivinpelti
Joulukakku <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	leivinpelti
Kinkkupiiras <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	yksi pyöreää vuoka (halkaisija 26 cm)
Maalaisleipä <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	kaksi alumiini-vuokaa (pituus: 20 cm)
Romanialainen sokerikakku <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	kaksi alumiini-vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	kaksi alumiini-vuokaa (pituus: 25 cm) samalla kannatintasolla
Hiivasämpylät <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	leivinpelti
Kääretorttu <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	leivinpelti
Marenki	400	100 - 120	40 - 50	2	leivinpelti
Murotaikina-kakku <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Voikakku <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	leivinpelti

- 1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
- 2) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.
- 3) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
- 4) Esikuumenna uunia 20 minuutin ajan.
- 5) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.
- 6) Jätä kakku uuniin kymmeneksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.
- 7) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuutin ajan.

## 10.7 Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Pasteijat <b>1)</b>	250	145	25	3	leivinpelti
Pasteijat <b>1)</b>	250 + 250	145	25	1 + 3	leivinpelti
Matala kakku <b>1)</b>	1000	150	30	2	leivinpelti
Matala kakku <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 180	40 - 50	3	leivinpelti
Omenapiirakka	1200 + 1200	175	55	2	kaksi pyöreää alumiinivuokaa (halkaisija 20 cm) samalla kannatintasolla
Pienet kakut <b>1)</b>	500	155	30	2	leivinpelti
Pienet kakut <b>1)</b>	500 + 500	155	40	1 + 3	leivinpelti
Vähärasvainen sokerikakku <b>1)</b>	350	160	30	1	yksi pyöreä alumiinivuoka (halkaisija 26 cm)
Pannukakku	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	180	55	2	ritilä
				1	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Porsaanpaisti	800	170 - 180	45 - 50	2	ritilä
				1	leivinpelti
Täytetty hiivalla kohotettu kakku	1200	150 - 160	20 - 30	2	leivinpelti
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	leivinpelti
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	leivinpelti
Juustokakku	2600	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	leivinpelti
Joulukakku <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	leivinpelti
Kinkkupiiras <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	yksi pyöreä vuoka (hal- kaisija 26 cm)
Maalaisleipä <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	leivinpelti
Romanialainen sokerikakku <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	kaksi alumiini- nivuokaa (pi- tuus: 25 cm) samalla kan- natintasolla
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	kaksi alumiini- nivuokaa (pi- tuus: 25 cm) samalla kan- natintasolla
Hiivasämpylät <sup>1)</sup>	800	190	15	3	leivinpelti
Hiivasämpylät <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	leivinpelti
Kääretorttu <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	leivinpelti
Marenki	400	110 - 120	30 - 40	2	leivinpelti
Marenki	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	leivinpelti
Hedelmäkakku	1500	160 - 170	25 - 35	3	leivinpelti
Sokerikakku <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna- tintaso	Lisävarus- teet
Voikakku 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	leivinpelti

- 1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.  
 2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.  
 3) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.  
 4) Aseta lämpötila 250 °C ja esikuumenna uunia 10 - 20 minuutin ajan.  
 5) Esikuumenna uunia 15 minuutin ajan.

## 10.8 Kevyt kypsennys

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kanna- tintaso	Lisävarus- teet
Pasteijat 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	leivinpelti
Matala kak- ku 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	leivinpelti
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	leivinpelti
Kääretorttu 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	leivinpelti
Marenki 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	leivinpelti
Sokerikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Voikakku 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	leivinpelti
Kana, kokonai- nen	1200	220 - 230	45 - 55	2	ritilä
				1	leivinpelti

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

## 11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uunipuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla

pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

## 11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

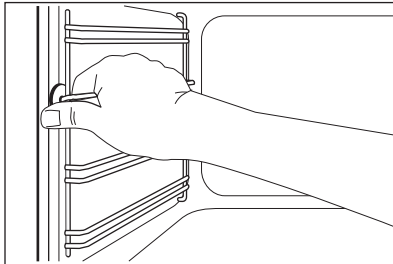


Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

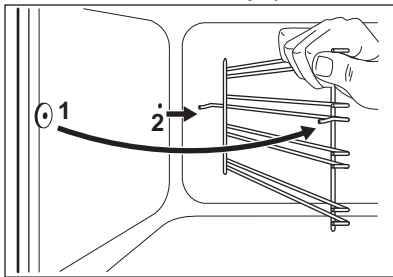
## 11.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 11.4 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.

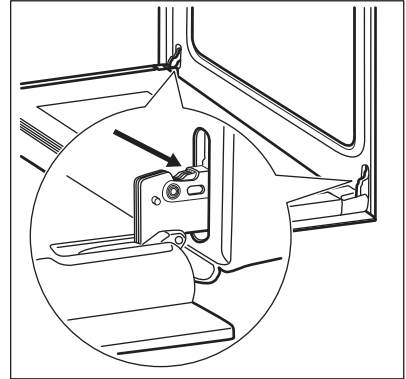


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.

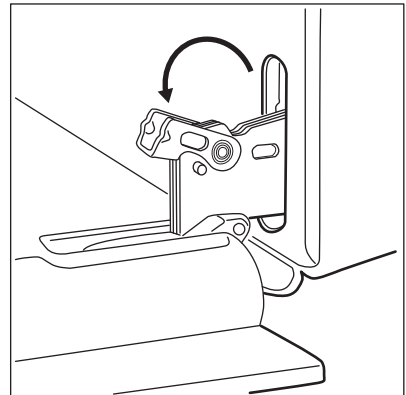


**HUOMIO!**  
Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

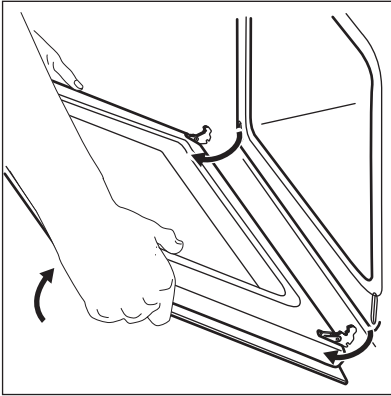
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



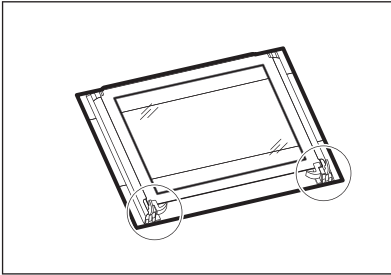
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



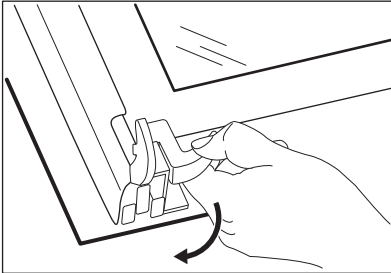
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



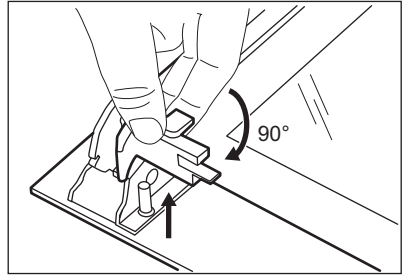
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



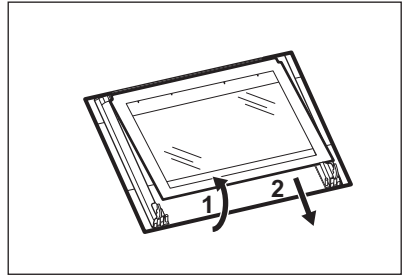
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



6. Käännä kahta kiinnintä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



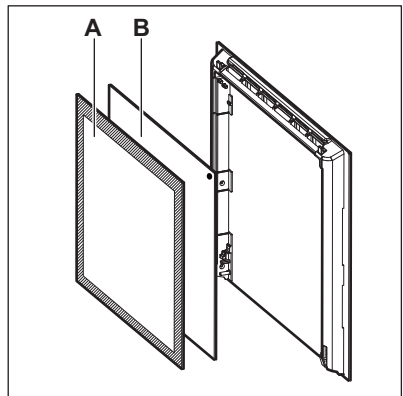
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



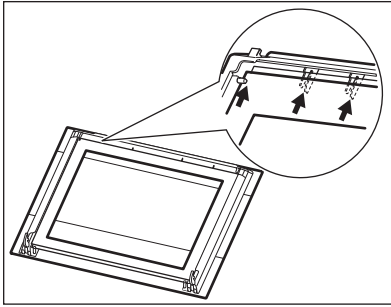
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 11.5 Laatikon irrotus

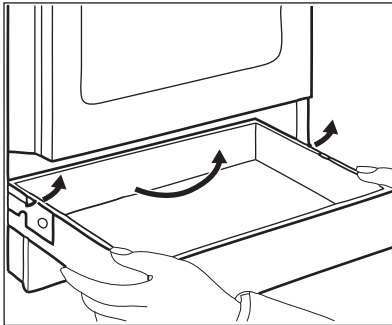


### **VAROITUS!**

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

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



## 12. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 11.6 Lampun vaihtaminen

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



### **VAROITUS!**

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

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








## Takalamppu

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



## 12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin/keittotason näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
 syttyy.	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
 syttyy.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa.
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Kypsentämiseen kuluu liian kauan tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.

## 12.2 Huoltotiedot

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

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

**Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:**

Malli (MOD.) .....

Tuotenumero (PNC) .....

Sarjanumero (S.N.) .....

## 13. ASENNUS



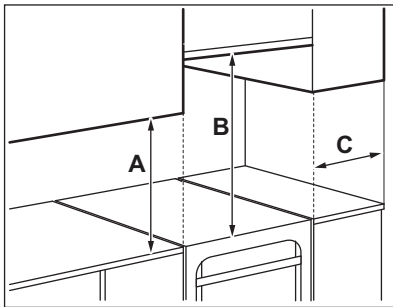
### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Laitteen sijoittaminen

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



#### Vähimmäisetäisyydet

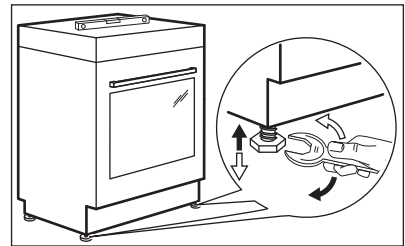
Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

### 13.2 Tekniset tiedot

Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz

Laitteen luokitus	1
Mitat	mm
Korkeus	900
Leveys	600
Syvyys	600

### 13.3 Laitteen tasapainottaminen



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

### 13.4 Kallistussuoja

Määritä laitteen oikea korkeus ja leveys ennen kuin kiinnität kallistussuojan.



### **HUOMIO!**

Varmista, että asennat kallistussuojan oikealle korkeudelle.



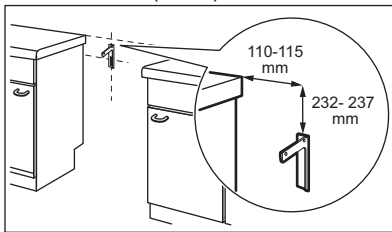
Tarkista, että laitteen takana oleva seinäpinta on tasainen.

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

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



1. Asenna kaatumiseste 232 - 237 mm laitteen yläreunan alapuolelle ja 110 - 115 mm päähän laitteen sivusta kannattimen pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahviketta (seinä).



2. Reikä on laitteen takaosan vasemmalla puolella. Nosta laitteen etuosaa ja aseta se keskelle kalusteiden väliin. Jos työtason ja kalusteiden välinen tila on suurempi

kuin laitteen leveys, sivumittaa on säädettävä laitteen keskittämiseksi.



Jos olet muuttanut lieden mittoja, kohdista kaatumiseste oikein.



### HUOMIO!

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

## 13.5 Sähköliitäntä



### VAROITUS!

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

Laitteen mukana ei toimiteta pistoketta eikä virtajohtoa.

Soveltuvat virtajohtotyypit: H05 RR-F sopivalla poikkileikkauksella.



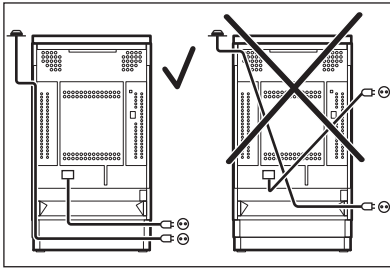
### VAROITUS!

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



### VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvassa olevan laitteen osan kanssa.



## 14. ENERGIATEHOKKUUS

### 14.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	EKI60304OW	
Keittotaso- tyyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennus- tekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Energiankulu- tus keittoaluet- ta kohti (EC electric coo- king)	Vasemmalla takana Oikealla takana Oikealla edessä Vasemmalla edessä	173,5 Wh/kg 169,8 Wh/kg 173,5 Wh/kg 163,7 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	170,1 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

### 14.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	EKI60304OW
Energialuokka	96,2
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierrös
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,76 kWh/kierrös
Uunien lukumäärä	1
Lämmönlähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	46.0 kg

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

### 14.4 Uuni - Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.



- **Yleisohjeita**

- Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.
- Käytä metalliastioita energiansäästön parantamiseksi.

- Kun mahdollista, aseta ruoka uuniin lämmittämättä sitä.
- Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.
- Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

- **Puhallintoiminnon käyttäminen** - kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.
- **Ruokien lämpimänä pito** - jos haluat pitää ruokia lämpimänä jälkilämmön avulla, valitse matalin lämpötila-asetus.

## 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	32
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	34
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	36
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	37
5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	38
6. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	40
7. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	42
8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	42
9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	43
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	44
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	49
12. FELSÖKNING.....	52
13. INSTALLATION.....	55
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
[www.electrolux.com/webservices](http://www.electrolux.com/webservices)



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



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

**WARNING!**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med nedsatt kapacitet, förutsatt att de har fått instruktioner och/eller tillsyn när det gäller säker användning av apparaten och att de förstår de potentiella riskerna.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Barn får inte utföra rengöring eller underhåll av apparaten utan uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.



- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.

- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaset i enlighet med gällande anslutningsbestämmelser.
- **WARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tipsar. Se kapitlet Montering.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Hushållsapparaten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på

- isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

## 2.3 Användning



### VARNING!

Risk för skador och brännskador.  
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



### VARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.

- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



### VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.4 Skötsel och rengöring



### VARNING!

Det finns risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.

- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialaet försämras.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

## 2.5 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den

här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

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

## 2.6 Avfallshantering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

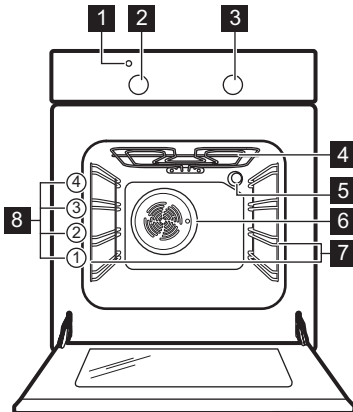
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 2.7 Underhåll

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

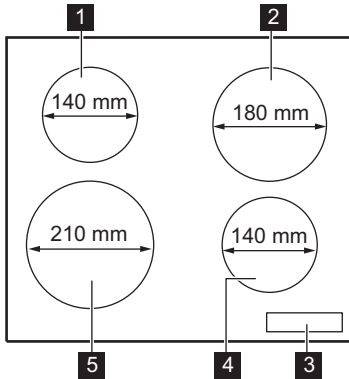
# 3. PRODUKTBeskrivning

## 3.1 Allmän översikt



- 1 Temperaturindikator/symbol
- 2 Temperaturvred
- 3 Vred för ugnsfunktionerna
- 4 Värmeelement
- 5 Ugnslampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnssteg, löstagbar
- 8 Ugnsnivåer

### 3.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 3 Kontrollpanel
- 4 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 5 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3300 W

### 3.3 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**  
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnstegarna på sin ursprungliga plats.

### 4.2 Inför första användningen skall ugnarna "brännas av"

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

1. Välj funktionen och maximal temperatur.

2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

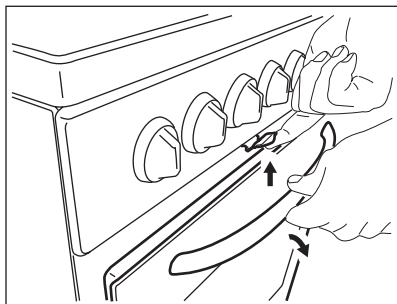
Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

### 4.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

#### Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



## 2. Öppna dörren.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

**i** Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

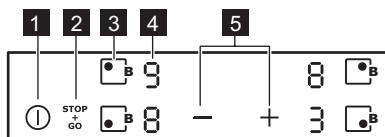
# 5. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



## WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Beskrivning av kontrollpanelen








Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.


Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
<b>1</b>	PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
<b>2</b>	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>3</b>	-	För att välja kokzon.
<b>4</b> -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
<b>5</b>	-	För inställning av värmeläge.

### 5.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.



Display	Beskrivning
	Effektfunktion är på.
 + siffror	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

### 5.3 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 5.4 Automatisk avstängning



**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.  
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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




### 5.5 Välja kokzon

Ställ in kokzonen genom att trycka på touchkontrollen  som är kopplad till denna kokzon. Displayen markerar indikeringen av värmeläget (.

### 5.6 Värmeläge

Ställ in kokzonen.

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget. Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### 5.7 Effektfunktion

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

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** ställ först in kokzonen och sedan högsta värmeläge. Tryck på  tills  tänds.

**Avaktivera funktionen:** tryck på .

### 5.8 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

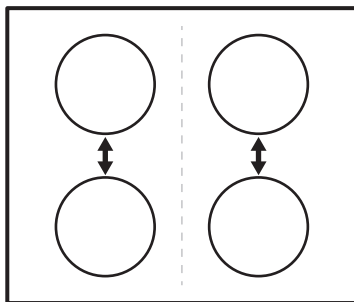
När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$  . 

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$  . Föregående värmeläge aktiveras.

## 5.9 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.



- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.

## 6. HÄLL - RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärll



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärll.

#### Kockärllsmaterial

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

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

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



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

#### Kockärllens mått

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

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

### 6.2 Minsta kockärllsdiameter

Kokzon	Minsta kok- kärllsdiameter (mm)
Vänster bak	90
Höger bak	100
Höger fram	90
Vänster fram	110

### 6.3 Ljud under användning

Om du hör:



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

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

## 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

## 7. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med

socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specielskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

## 8. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Aktivera och inaktivera produkten



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

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
  - Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
  - Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.

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






### 8.2 Säkerhetstermostat

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

### 8.3 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyterna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

## 8.4 Ugnsfunktioner

Sym-bol	Ugnsfunktioner	Program
0	Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
	Över-undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Grilla	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Varmluftstillagning	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Uppthining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.
	Lätt tillagning	För att baka i formar och torka på en hyllnivå vid låg temperatur.
	Uppthining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget.

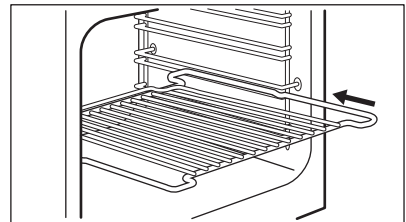
## 9. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta in tillbehör

Galler:

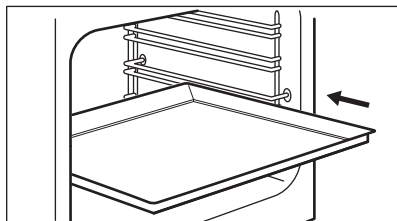


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå. De dubbelsidiga kanterna ska vara i ugnens bakre del och peka uppåt.

Plåt:



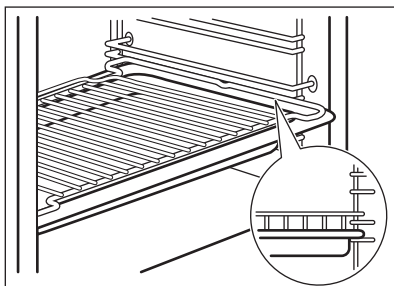
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



## 10. UGN – RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1 Allmän information

- Produkten har fyra hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.

- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

### 10.2 Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, tider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

### 10.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

### 10.4 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttssaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

### 10.5 Tillagningstider

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

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

### 10.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Smördegskakor	250	150	25 - 30	3	bakplåt
Tunn kaka <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm)
Småkakor <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	galler
				1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	Trådhylla
				1	bakplåt
Mördegska <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fyllt jästkaka <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	bakplåt
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm)
Ungersk valnötsdessert <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (sömlói galuska) - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Butterkaka <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

- 1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.
- 2) Förvärm i ugnen i 15 minuter.
- 3) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
- 4) Förvärm i ugnen i 20 minuter.
- 5) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.
- 6) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.
- 7) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

## 10.7 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Kakor <b>1)</b>	250	145	25	3	bakplåt
Kakor <b>1)</b>	250 + 250	145	25	1 + 3	bakplåt
Tunn kaka <b>1)</b>	1000	150	30	2	bakplåt
Tunn kaka <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt
Äppelpaj	1200 + 1200	175	55	2	2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) på samma ugnsnivå
Småkakor <b>1)</b>	500	155	30	2	bakplåt
Småkakor <b>1)</b>	500 + 500	155	40	1 + 3	bakplåt
Lätt sockerkaka utan fett <b>1)</b>	350	160	30	1	1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm)
Kaka i långpanna	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	180	55	2	galler
				1	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Fläskstek	800	170 - 180	45 - 50	2	galler
				1	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakplåt
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakplåt
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakplåt
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakplåt
Julkaka <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	bakplåt
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plåt (diameter: 26 cm)
Bondbröd <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Ungersk valnötsdessert <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Ungersk valnötsdessert (sömlói galuska) - traditionell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästa bullar <sup>1)</sup>	800	190	15	3	bakplåt
Jästa bullar <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	bakplåt
Maräng	400	110 - 120	30 - 40	2	bakplåt
Maräng	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakplåt
Smulpaj	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	bakplåt



Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Tillbehör
Butterkaka 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bakplåt

- 1) Fövärm i ugnen i 10 minuter.
- 2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
- 3) Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.
- 4) Ställ in temperaturen på 250 °C och fövärm ugnen i 10-20 minuter.
- 5) Fövärm i ugnen i 15 minuter.

## 10.8 Lätt tillagning

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

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

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till

eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

## 11.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

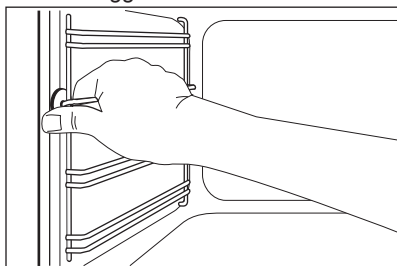


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

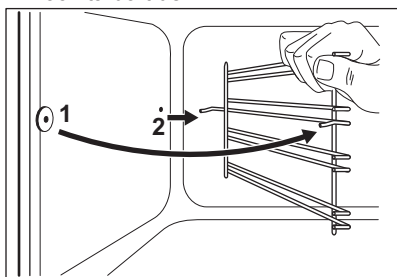
## 11.3 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

## 11.4 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.

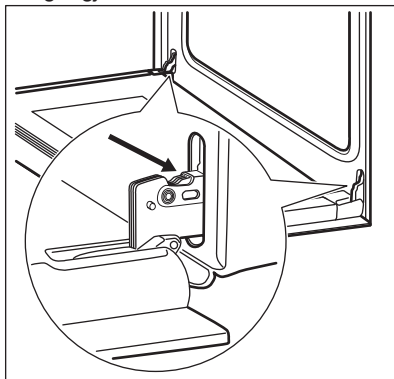


Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.

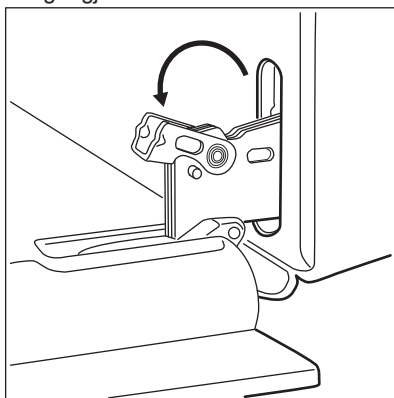


**FÖRSIKTIGHET!**  
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

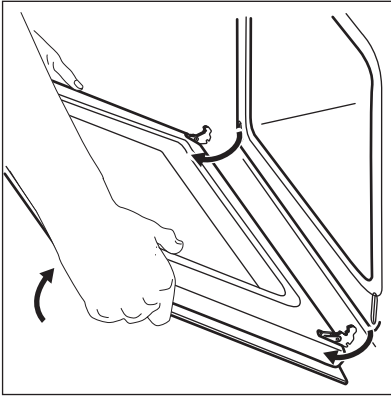
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



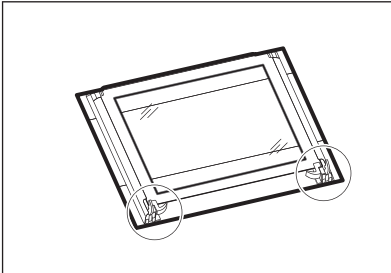
2. Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



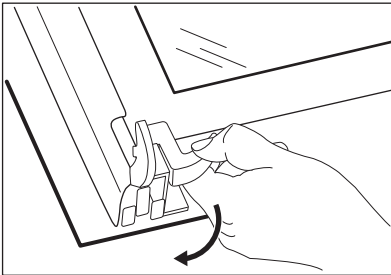
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



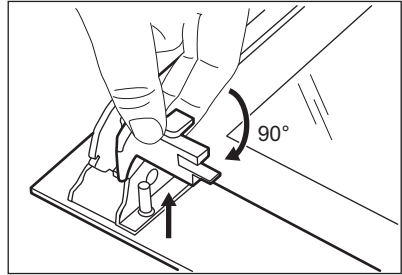
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



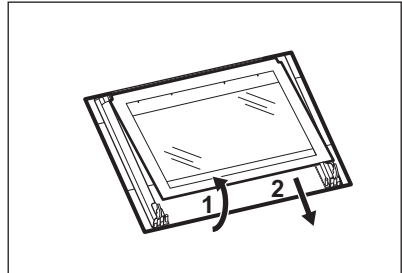
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



6. Vrid de två fästansordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



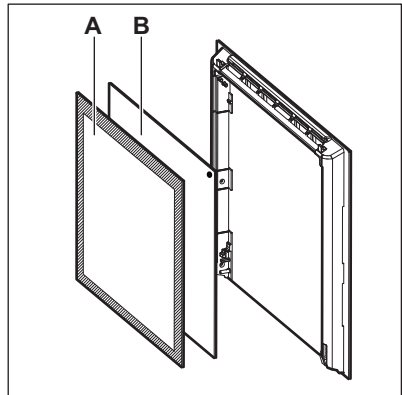
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutorna.



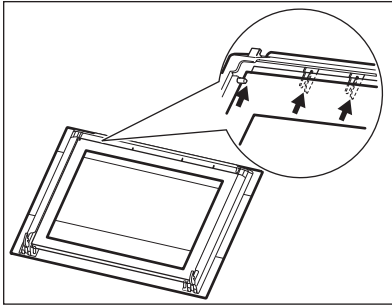
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.



Se till att den inre glasrutorna placeras korrekt i sina skåror.



### 11.5 Ta bort förvaringslådan

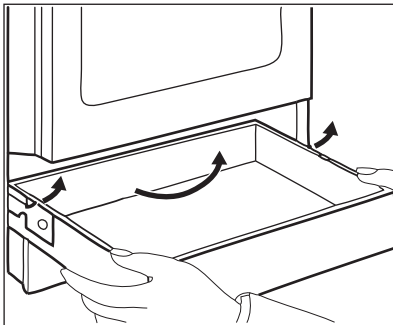


#### **VARNING!**

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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



## 12. FELSÖKNING



#### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

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

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

### 11.6 Byte av lampan

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



#### **VARNING!**

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

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

### Baklampan

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

## 12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen. Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det visas en felkod på ugnens-/hålldisplayen som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
F tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
F tänds.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
F tänds.	Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärl. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärl försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärl bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärl är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

## 12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

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

**Vi rekommenderar att du antecknar den här:**

Modell (Mod.) .....

PNC (produktnummer) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. INSTALLATION

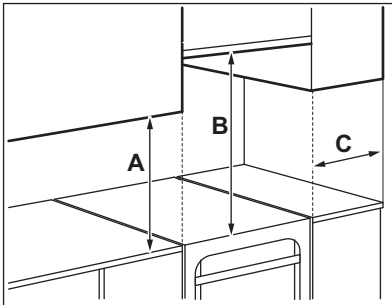
**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Placering av produkten

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.

**Minsta avstånd**

Mått	mm
A	400
B	650
C	150

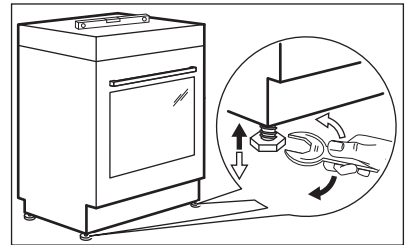
### 13.2 Tekniska data

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz
Produktklass	1

Mått	mm
Höjd	900

Mått	mm
Vikt	600
Djup	600

### 13.3 Höjdjustering av produkten



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

### 13.4 Tippskydd

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

**FÖRSIKTIGHET!**

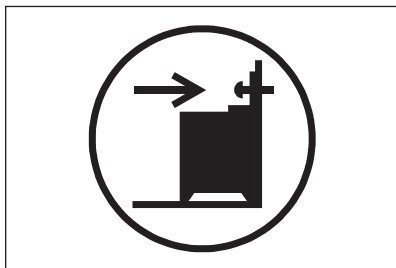
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



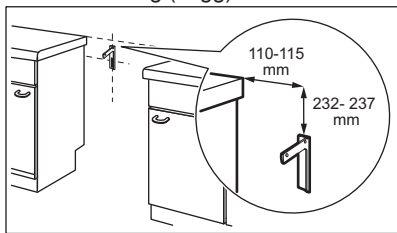
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 232-237 mm nedanför produktens ovansida, och med 110-115 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tippskyddet.



### FÖRSIKTIGHET!

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

## 13.5 Elektrisk installation



### VARNING!

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel.

Kabeltyp: H05 RR-F med fullgott tvärsnitt.



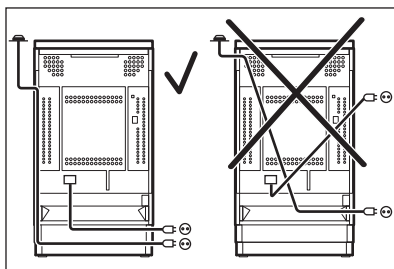
### VARNING!

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



### VARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som visas i bilden.





## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Modellbeskrivning	EKI60304OW	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,0 cm
	Vänster fram	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	173,5 Wh/kg
	Höger bak	169,8 Wh/kg
	Höger fram	173,5 Wh/kg
	Vänster fram	163,7 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	170,1 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hållar – Metoder för mätning av prestanda.

### 14.2 Håll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	EKI60304OW
Energiindex	96.2
Energiklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0,84 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0,76 kWh/program

Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	46.0 kg

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

## 14.4 Ugn - Energibesparing


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


- **Allmänna tips**
  - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
  - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
  - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.

- För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.
- Använd restvärmen för att värma annan mat.

- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

## 15. MILJÖSKYDD

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

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



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



867313890-A-092016

