

LKR540400W
LKR540499W



FI Liesi
SV Spis

Käyttöohje
Bruksanvisning

2
32



Electrolux

SISÄLTÖ

| | |
|---|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 3 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 5 |
| 3. ASENNUS..... | 8 |
| 4. TUOTEKUVAUS..... | 10 |
| 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... | 11 |
| 6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 12 |
| 7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ..... | 13 |
| 8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS..... | 14 |
| 9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 15 |
| 10. UUNI - KELLOTOIMINNOT..... | 16 |
| 11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 17 |
| 12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ..... | 20 |
| 13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS..... | 25 |
| 14. VIANMÄÄRITYS..... | 27 |
| 15. ENERGIATEHOKKUUS..... | 29 |

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pitä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

ℹ Yleistietoa ja vinkkejä

🌿 Ympäristönsuojelutietoja

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

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälaineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- 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 asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrottava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

3. ASENNUS



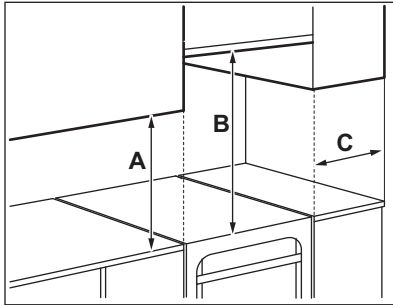
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Laitteen sijoittaminen

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

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



Vähimmäisetäisyydet

| Mitat | mm |
|-------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniset tiedot

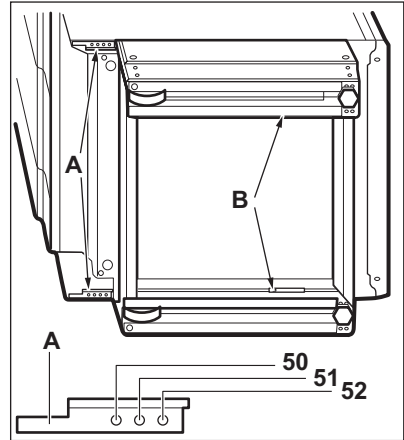
| | |
|-------------|------------|
| Jännite | 230 V |
| Taajuus | 50 – 60 Hz |
| Laiteluokka | 1 |

| Mitat | mm |
|---------|-----------|
| Korkeus | 858 - 923 |
| Leveys | 500 |
| Syvyys | 600 |

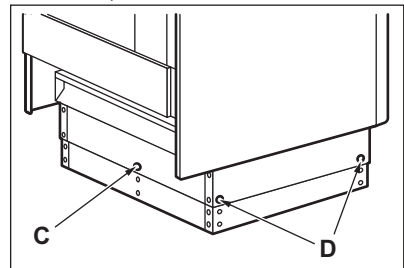
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

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

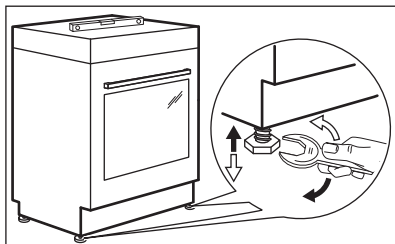


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



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

3.4 Laitteen tasapainottaminen



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

3.5 Kallistumisenestosuoja

Aseta laitteelle oikea korkeus ja ala ennen kuin kiinnität kallistumisenestosuojan.



HUOMIO!

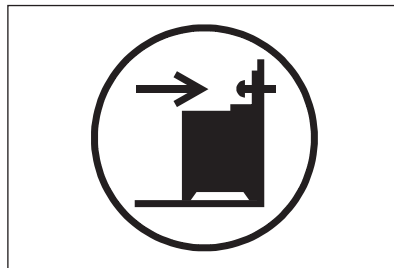
Varmista, että asennat kallistumisenestosuojan oikeaan korkeuteen.



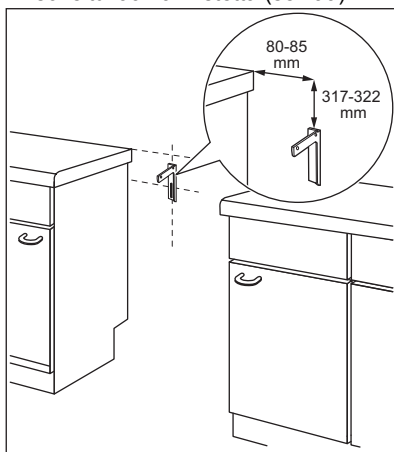
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

Kallistumisenestosuoja täytyy asentaa. Jos et asenna sitä, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvassa esitetty symboli (jos se on katsottu pakolliseksi) muistuttamaan käyttäjää kallistumisenestosuojan asentamisesta.



1. Asenna kallistumisenestosuoja 317 - 322 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja 80–85 mm laitteen sivulta olevassa kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Ruuvaa se kiinteään materiaaliin tai käytä tarkoitukseen soveltuvaa vahvistetta (seinää).



2. Reikä on laitteen takana sen vasemmalla sivulla. Kohota laitteen etuosaa ja aseta laite tilan keskelle kalusteiden väliin. Jos tila kalusteiden välissä on laitteen leveyttä suurempi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.



Jos olet muuttanut liedon mittoja, sinun on linjattava kallistumisenestolaite asianmukaisesti.



HUOMIO!

Jos tila kalusteiden välissä on laitetta leveämpi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.

3.6 Sähköasennus



VAROITUS!

Valmistaja ei ole vastuussa seurauksista, jos et noudata Turvallisuus-lukujen varotoimia.

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa.



VAROITUS!

Ennen virtajohdon kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuraavaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien vaurioituminen.

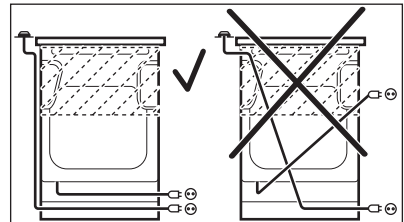
Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

| Vaihe | Kaapelin vähimmäiskoko |
|-------------------|------------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 nollajohtimella | 5x1,5 mm ² |



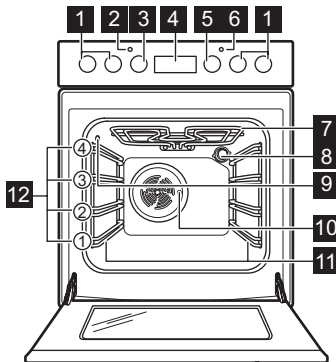
VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



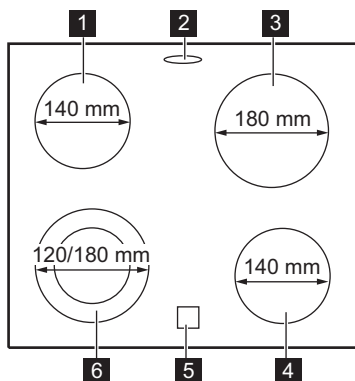
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Keittotason nupit
- 2 Lämpötilan merkkivalo/symboli
- 3 Lämpötilanuppi
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Nuppi uunitoiminnoille
- 6 Keittotason lamppu/symboli/merkkivalo
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Paistolämpömittarin pistorasia
- 10 Puhallin
- 11 Hyllykannatin, irrotettava
- 12 Hyllytasot

4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue 1 200 W
- 2 Höyryn ulostulo – lukumäärä ja sijainti riippuvat mallista
- 3 Keittoalue 1 800 W
- 4 Keittoalue 1 200 W
- 5 Jälkilämmön merkkivalo
- 6 Keittoalue 700 / 1 700 W

4.3 Lisävarusteet

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

- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Teleskooppikannattimet**
Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunin tilan alapuolella.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.



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

Aseta kellonaika painamalla painiketta

+ tai -.

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

5.3 Kellonajan muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos jokin toiminnoista on toiminnassa.

Paina painiketta toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.




Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

5.4 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.5 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

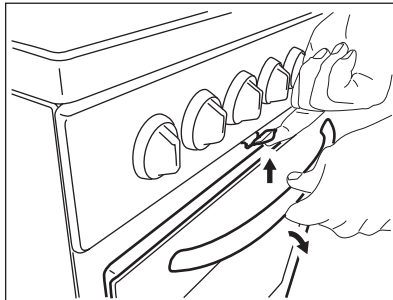
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmvirtaus on riittävä.

5.6 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



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

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoalueiden määrä

Keittovyöhykkeet on varustettu termostaateilla ja ne toimivat ajoittain (sammuvat ja palavat uudelleen) valitusta lämpötasosta riippuen.

6.2 Lämpöasetus

| Merkit | Toiminto |
|--------|---------------------|
| 0 | Pois päältä -asento |
| ☉ | Kaksoisalue |
| ⎓ | Lämpimänä pito |
| 1 - 9 | Tehoasetukset |




Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois päältä 5–10 minuuttia ennen ruoankypsennyksen päättymistä.


Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle. Keittotason ohjausmerkkivalo syttyy. Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen lopuksi.

Mikäli kaikki keittoalueet kytketään pois päältä, keittotason ohjausmerkkivalo sammuu.

6.3 Keittoalueen käyttäminen


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: käännä keittoalueen väännin off-asentoon. 1-9.

 Lämpöasetuksissa 1-3 vyöhyke pysyy punaisena noin 2-3 sekuntia ja deaktivoidaan sitten.

 Vyöhyke toimii suurimmalla tehotasollaan, kun olet asettanut lämpötason arvoon 8 tai 9.

6.4 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

1. Jos valitset lämpötason välillä 1-9, vain keittoalueen keskiosa toimii.
2. Aktivoidaksesi ulkorengaan, käännä nuppia myötäpäivään ylittäen asetuksen 9 arvoon .
3. Käännä väännintä sitten vastapäivään oikean tehotason kohdalle (1-9). Sekä keskiosa että ulkorengas toimivat yhdessä.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta: käännä säädin Off-

asentoon. Sekä keskiosa että ulko- tai soikea rengas deaktivoituvat. Merkkivalo sammuu. Käynnistä keittovyöhykkeen keskiosa uudelleen valitsemalla lämpötaso välillä 1-9.

6.5 Jäännöslämmön merkkivalo



VAROITUS!

Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttaman palovamman mahdollisuus.

Merkkivalo syttyy, kun keittoalue on kuuma. Se ei kuitenkaan toimi, jos laite on kytketty irti verkkovirrasta.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista

- **suositellaan:** alumiini, kupari
- **ei suositella:** ruostumaton teräs, valurautaa, lasi

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

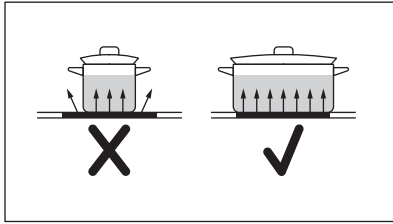


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisijan on oltava sopiva (vähintään yhtä suuri kuin keittoalueen halkaisija) energian säästämiseksi ja keittotason virheettömän toiminnan varmistamiseksi.



7.2 Esimerkkejä keittotoiminnoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso | Käyttökohde: | Aika (min) | Vinkkejä |
|-------------------|---|----------------|---|
| $\frac{1}{2}$ - 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito. | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi. |
| 1 - 2 | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen. | 5 - 25 | Sekoita aika ajoin. |
| 1 - 2 | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat. | 10 - 40 | Valmista kannen alla. |
| 2 - 3 | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen. | 25 - 50 | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4 | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha. | 20 - 45 | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen. |
| 4 - 5 | Höyryssä kypsennetyt perunat. | 20 - 60 | Käytä korkeintaan $\frac{1}{4}$ litraa vettä/750 g perunoita. |
| 4 - 5 | Suurten ruokamäärien kypsentäminen, 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. | | |

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason

erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirikkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirikkaat metalliset värimuutokset:** käytä leivin jauheen ja sitruunamehun tai viinietikan liuosta.

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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





Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.





3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen

9.2 Ylikuumenemissuoja

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

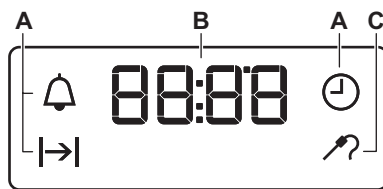
9.3 Uunitoiminnot

| Sym-boli | Uunitoiminnot | Käyttökohde |
|---|---------------------|---|
| 0 | Pois päältä -asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
|  | Uunin lamppu | Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa. |
|  | Ylä-/alalämpö | Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. |
|  | Pikagrillaus | Litteiden ruokien suuren määrä grillaukseen ja leivän paahuttamiseen. |
|  | Tehogrillaus | Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskeutus. |

| Sym-boli | Uunitoiminnot | Käyttökohde |
|---|---------------|--|
|  | Pizza-asetus | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. |
|  | Kierroilma | Useamman ruokalajin valmistaminen samanaikaisesti. Kotitekoisen siirapin valmistaminen sekä sienien ja hedelmien kuivaus. |
|  | Matalalämpö | Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentäminen. |
|  | Kostea paisto | Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Ruoanlaitto-ohjeita löytyy luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea paisto. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Uuni – Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardia EN 60350-1. |

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö






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





10.2 Painikkeet


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


10.3 Kellotoimintojen taulukko

| Kellotoiminto | Sovellus |
|--|--|
|  KELLONAIKA | Aseta, muuta tai tarkista kellonaika. |
|  KESTO | Uunin toiminta-ajan keston asettaminen. |
|  HÄLYTINAJASTIN | Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä. |



10.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen



1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .

Näytössä näkyy .

4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

10.5 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen



1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.

2. Aseta vaadittu aika painamalla  tai .

Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.6 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

11. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

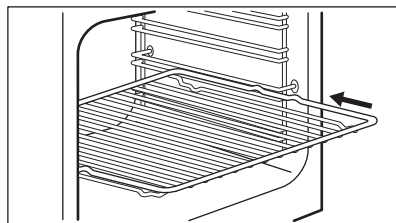


VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

Paistoritilä:

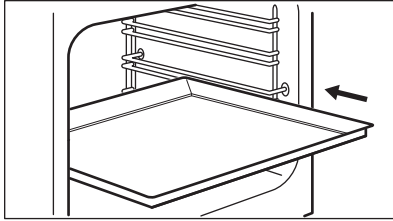


Aseta ritilä haluamasi ohjaukiskojojen väliin.

Leivinpelti:



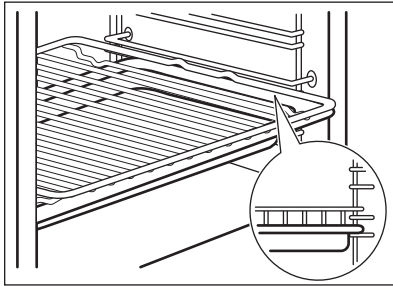
Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



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

Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauksiskoja väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauksiskoihin.



11.2 Teleskooppikannattimet

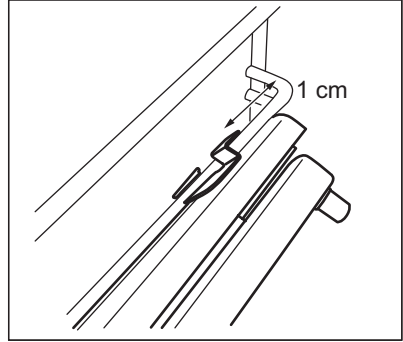


Voit asettaa teleskooppikannattimet eri kannatintasoille tasoa 4 lukuunottamatta.

Teleskooppikannattimien asentaminen

1. Käännä teleskooppikannatinta noin 90°.
2. Liu'uta teleskooppikannattimen takaosassa oleva lukitsin kannatinkiskoon. Varmista, että

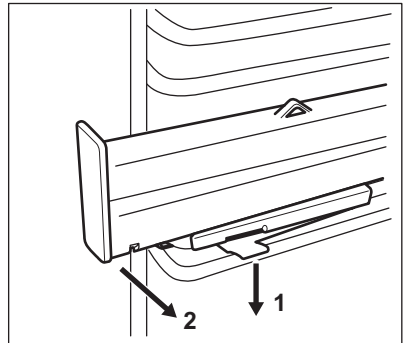
asetat kannattimen oikealle puolelle uunia.



3. Käännä kannatin oikeaan asentoon. Teleskooppikannattimen päässä olevan pysäyttimen tulee osoittaa ylöspäin.
4. Paina kannatin kokonaan uunin takaseinään.
5. Paina teleskooppikannattimen etuosaa kannatinkiskoa vasten. Kuulet napsahduksen, kun etuosan lukitsin lukittuu oikein.
6. Asenna toinen teleskooppikannatin samalla tavalla. Varmista, että molemmat teleskooppikannattimet ovat samalla tasolla.

Teleskooppikannattimien poistaminen

1. Paina ja pidä lukitsinta teleskooppikannattimen etuosassa.



2. Vedä kannattimen etuosaa pois päin kannatinkiskosta.
3. Käännä teleskooppikannatinta noin 90°.
4. Poista kannattimen takaosa kannatinkiskosta.

5. Poista toinen teleskooppikannatin samalla tavalla.

11.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

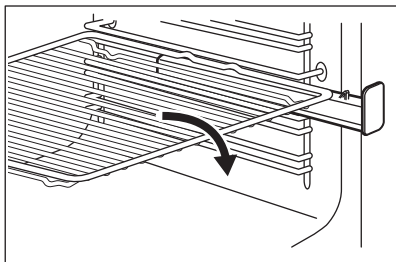


HUOMIO!
Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



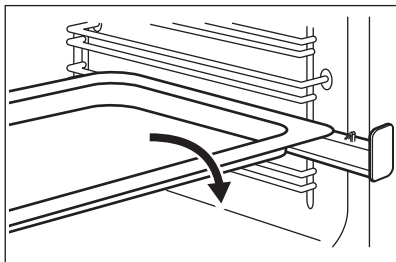
HUOMIO!
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:



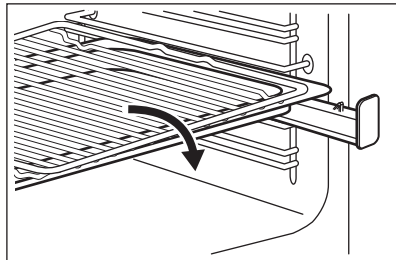
Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimen päälle.



11.4 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.


Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila.
- Sisälämpötila.

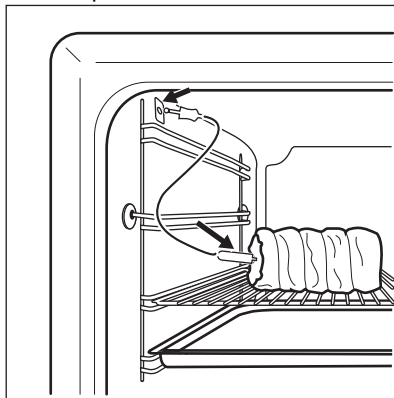


HUOMIO!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin sivussa olevaan pistorasiaan.

Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.

2. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.



3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta $+$ tai $-$. Lämpötilan voi asettaa väliille $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $99\text{ }^{\circ}\text{C}$.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.

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

5. Kytke laite pois päältä.

6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

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

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin

tahansa kypsennyksen aikana. Paina ,

jos haluat muuttaa asetetun sisälämpötilan.



VAROITUS!

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

12. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

12.1 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. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana.

Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

12.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

12.3 Kakkujen leipominen

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

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

12.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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

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

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

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

12.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

12.6 Ylä-/alalämpö

| Ruoka | Määrä (g) | Lämpötila (C°) | Aika (min) | Hyllytaso | Varusteet |
|--|-----------|----------------|---------------------|-----------|---------------------------------------|
| Matala kakku ¹⁾ | 1 000 | 160–170 | 30–35 | 2 | Leivinpelti |
| Hiiivalla kohotettu omenakakku | 2 000 | 170–190 | 40–50 | 3 | Leivinpelti |
| Uunipannukakku | 1 500 | 160–170 | 45–55 ²⁾ | 2 | Leivinpelti |
| Kana, kokonainen | 1 350 | 200–220 | 60–70 | 2 | Paistoritilä |
| | | | | 1 | Leivinpelti |
| Kana, puolikas | 1 300 | 190–210 | 35+30 | 3 | Paistoritilä |
| | | | | 1 | Leivinpelti |
| Porsaanleike | 600 | 190–210 | 30–35 | 3 | Paistoritilä |
| | | | | 1 | Leivinpelti |
| Torttu ¹⁾ | 800 | 230–250 | 10–15 | 2 | Leivinpelti |
| Täytetty hiiivalla kohotettu kakku ¹⁾ | 1 200 | 170–180 | 25–35 | 2 | Leivinpelti |
| Juustokakku | 2 600 | 170–190 | 60–70 | 2 | Leivinpelti |
| Sveitsiläinen omenapiirakka ¹⁾ | 1 900 | 200–220 | 30–40 | 1 | Leivinpelti |
| Joulukakku ¹⁾ | 2 400 | 170–180 | 55–65 ³⁾ | 2 | Leivinpelti |
| Maalaisleipä ⁴⁾ | 750+750 | 180–200 | 60–70 | 1 | 2 kevyttä tarjontinta (pituus: 20 cm) |

| Ruoka | Määrä (g) | Lämpötila (C°) | Aika (min) | Hyllytaso | Varusteet |
|---|-----------|----------------|------------|-----------|---|
| Romanialainen sokerikakku ¹⁾ | 600+600 | 160–170 | 40–50 | 2 | 2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle |
| Romanialainen sokerikakku - perinteinen | 600+600 | 160–170 | 30–40 | 2 | 2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle |
| Hiiwasämpylät ¹⁾ | 800 | 200–210 | 10–15 | 2 | Leivinpelti |
| Kääretorttu ¹⁾ | 500 | 150–170 | 15–20 | 1 | Leivinpelti |
| Marengit | 400 | 100–120 | 40–50 | 2 | Leivinpelti |
| Murotaikina-kakku ¹⁾ | 1 500 | 180–190 | 25–35 | 3 | Leivinpelti |
| Voikakku ¹⁾ | 600 | 180–200 | 20–25 | 2 | Leivinpelti |

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan

2) Jätä kakku uuniin seitsemäksi minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

3) Jätä kakku uuniin 10 minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

4) Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

12.7 Kosteaa paistoa

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattaso | Lisävarusteet |
|------------------------------------|----------------|------------|------------|--|
| Leipä ja pizza | | | | |
| Pullat | 190 | 25 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Sämpylät | 200 | 40 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Pakastepizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | ritilä |
| Leivonnaiset leivinpellillä | | | | |
| Kääretorttu | 180 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Vuokakakku | | | | |
| Kohokas | 210 | 35 - 45 | 2 | kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä |
| Torttupohja | 180 | 25 - 35 | 2 | torttuvuoka ritilällä |
| Sokerikakku | 150 | 35 - 45 | 2 | kakkuvuoka ritilän päällä |

| Ruokalaji | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattaso | Lisävarusteet |
|-----------------------------------|----------------|------------|------------|-----------------------------------|
| Kala | | | | |
| Kalat pusseissa, 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Kokonainen kala, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Kalafilee, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pizzapannu ritalällä |
| Liha | | | | |
| Liha pussissa, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Lihavartaat, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Pienet leivonnaiset | | | | |
| Pikkuleivät | 170 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Macaronit | 170 | 40 - 50 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Muffinssit | 180 | 30 - 40 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Suolakeksit | 160 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Murotaikinapikkuleivät | 140 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Leivonnaiset | 170 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Kasvisruoat | | | | |
| Vihanneskoitus pussissa, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |
| Munakas | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzapannu ritalällä |
| Vihannekset leivinpellillä, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | leivinpelti tai grilli-/uunipannu |

12.8 Pikagrillaus

| Ruoka | Määrä (g) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattaso | Lisävarusteet |
|--------------------------------|-----------|----------------|------------|------------|---------------|
| Naudanlihapihvit ¹⁾ | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | ritilä |
| | | | | 1 | leivinpelti |
| Broilerinpuolikkaat | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | ritilä |
| | | | | 1 | leivinpelti |
| Porsaankyljykset | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | ritilä |
| | | | | 1 | leivinpelti |

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

12.9 Tehogrillaus

| Ruoka | Määrä (g) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattaso | Lisävarusteet |
|------------------|-----------|----------------|------------|------------|---------------|
| Puolikas kana | 1200 | 200 | 25 + 25 | 2 | ritilä |
| | | | | 1 | leivinpelti |
| Porsaankyljykset | 500 | 230 | 20 + 20 | 2 | ritilä |
| | | | | 1 | leivinpelti |

12.10 Pizza-toiminto

| Ruokalaji | Määrä (g) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannattaso | Lisävarusteet |
|------------------|-----------|----------------|------------|------------|---------------|
| Pizza | 1000 | 200 - 210 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti |
| Kana, kokonainen | 1400 | 165 - 175 | 55 - 65 | 2 | leivinpelti |
| Puolikas kana | 1350 | 165 - 175 | 30 + 35 | 3 | leivinpelti |
| Kinkkupiiras 1) | 1000 | 210 - 220 | 20 - 30 | 2 | leivinpelti |

1) Esikuumenna uunia 10 - 15 minuutin ajan.

12.11 Tiedoksi testauslaitoksille

| Ruoka | Toiminto | Lämpötila (C°) | Varusteet | Hyllytaso | Aika (min) |
|--|---------------|----------------|------------------------------------|-----------|---|
| Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti) | Ylä-/alalämpö | 160 | Leivinpelti | 3 | 20 - 30 |
| Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain) | Ylä-/alalämpö | 190 | Paistoritilä | 1 | 65 - 75 |
| Rasvaton sokerikakku | Ylä-/alalämpö | 180 | Paistoritilä | 2 | 20 - 30 |
| Murokeksit / pastijat | Ylä-/alalämpö | 140 | Leivinpelti | 3 | 15 - 30 |
| Paahroleipä | Pikagrillaus | 250 | Paistoritilä | 3 | 5 - 10 |
| Naudanlihapihvi ¹⁾ | Tehogrillaus | 250 | Paistoritilä tai grilli-/uunipannu | 3 | 15–20 ensimmäinen puoli; 10–15 toinen puoli |

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

13. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinta pehmeällä puhdistusliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokariskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Etenkin grillipannu muodostaa tulipaloriskin.

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää puhdistusliinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Tarttumattomia lisävarusteita ja ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

13.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

13.3 Kannattimien

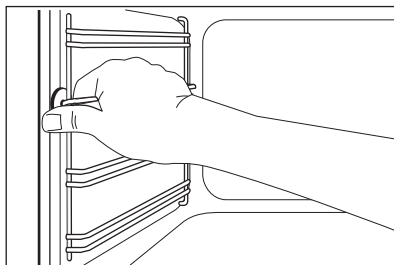
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



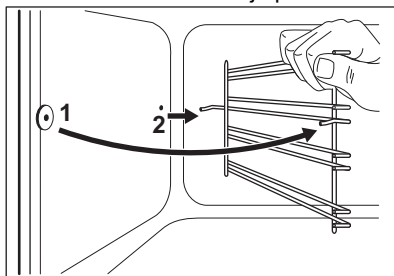
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

13.4 Grillin poistaminen:



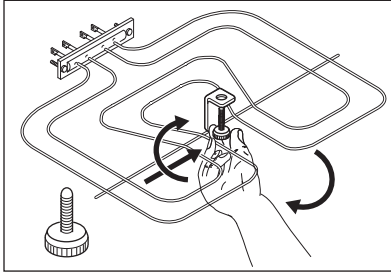
VAROITUS!

Kytke laite pois päältä ennen lämpövastuksen poistamista. Varmista, että laite on jäähtynyt. On olemassa palovammojen vaara.

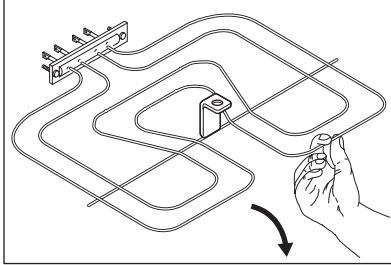
Poista hyllykannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen helpottaaksesi uunin sisätilan katon puhdistamista.

1. Poista lämpövastusta kiinnittävä ruuvi. Käytä ruuvimeisseliä ensimmäisellä kerralla.



2. Vedä lämpövastus varovasti alas.



3. Puhdista uunin sisäpinnan katto pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja puhdistusaineella ja anna sen kuivua.

Asenna lämpövastus käänteisessä järjestyksessä.

Asenna hyllykannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on oikein asennettu ja että se ei putoa.

13.5 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

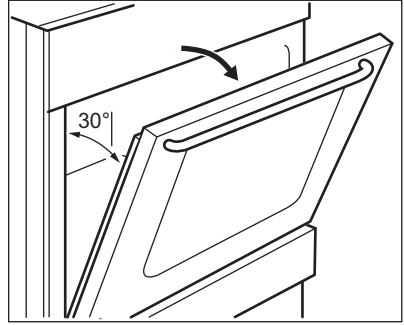
Pidä uuniluukku hieman auki puhdistuksen aikana. Kun avaat sen kokonaan, se voi vahingossa sulkeutua ja aiheuttaa vahinkoja.



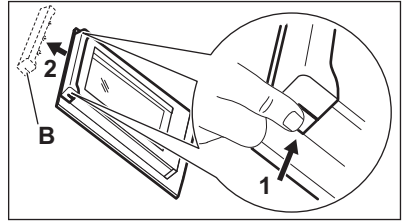
VAROITUS!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

1. Avaa luukku, kunnes se on noin 30° kulmassa. Luukku pysyy itsestään paikoillaan, kun se on hieman auki.



2. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



VAROITUS!

Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.

5. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun, asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suuremmat.



HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

13.6 Laatikon irrotus

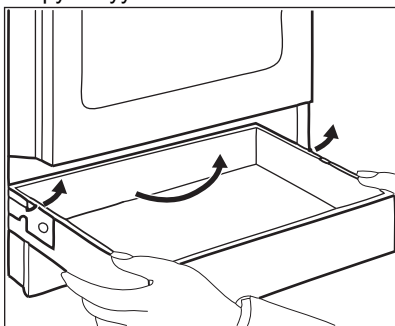


VAROITUS!

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

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

13.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu

1. Kierrä lampun lasikupua sen poistamiseksi.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

14. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

14.1 Käyttöhäiriöt

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|-------------------------------|---|---|
| Laite ei kytkeydy toimintaan. | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti. | Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon. |
| | Sulake on palanut. | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Korjaustoimenpide |
|---|--|---|
| Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. | Sulake on palanut. | Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaaso 10 sekunnin kuluessa. |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty. | Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa. | Jos alue on toiminut riittävästi kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan. | | Kytke sisempi lämpöalue ensin toimintaan. |
| Uuni ei kuumene. | Uuni on kytketty pois toiminnasta. | Kytke uuni toimintaan. |
| | Tarvittavia asetuksia ei ole tehty. | Varmista, että asetukset ovat oikein. |
| | Kelloa ei ole asetettu. | Aseta kello. |
| Valo ei syty. | Lamppu on palanut. | Vaihda lamppu. |
| Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle. | Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi. | Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeksi. |
| Paistolämpömittari ei toimi. | Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan. | Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syväälle pistorasiaan. |
| Kypsentämiseen kuluu liian kauan tai liian vähän aikaa. | Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea. | Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita. |
| Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa. | Kyseessä on sähköhäiriö. | Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käännä kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä. |
| Näytössä näkyy "12.00". | On tapahtunut sähkökatkos. | Aseta kello uudelleen. |

14.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

| | |
|--|-------|
| Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän: | |
| Malli (Mod.): | |
| Tuotenumero (PNC) | |
| Sarjanumero (S.N.) | |

15. ENERGIATEHOKKUUS

15.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

| | | |
|--|--|--|
| Mallin tunniste | LKR540400W LKR540499W | |
| Keittotason tyyppi | Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä | |
| Keittoalueiden lukumäärä | 4 | |
| Kuumennusteknologia | Säteilevä lämmitin | |
| Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø) | Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä | 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä | 181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg |
| Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob) | 184,0 Wh/kg | |

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet. Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

15.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

| | |
|-------------------------|--|
| Tavarantoimittajan nimi | Electrolux |
| Mallin tunnus | LKR540400W 943005273 LKR540499W 943005460 |

| | | |
|--|--------------------------------------|---------|
| Energialuokka | 94,9 | |
| Energiatohokkuusluokka | A | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0,84 kWh/ohjelma | |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa | 0,75 kWh/ohjelma | |
| Pesien lukumäärä | 1 | |
| Lämpölähde | Sähkö | |
| Tilavuus | 57 l | |
| Uunityyppi | Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi | |
| Massa | LKR540400W | 51.0 kg |
| | LKR540499W | 52.0 kg |

* Euroopan unionissa EU-määräyksiä 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

15.4 Uuni – Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.



Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kosteapaisto

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso lisätietoa luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö", Uunitoiminnot.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 33 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 35 |
| 3. INSTALLATION..... | 38 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 40 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 41 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 42 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 43 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 44 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING | 45 |
| 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER..... | 46 |
| 11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 47 |
| 12. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 49 |
| 13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 54 |
| 14. FELSÖKNING..... | 57 |
| 15. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 58 |

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. 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, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – 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 personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.

- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning 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, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten (om sådan finns).
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Det kan bli varmt.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



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 produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från

produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippas. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:

- placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
- lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärn stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.

- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



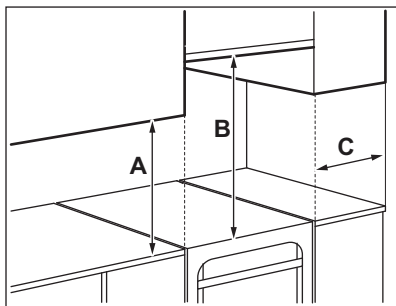
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

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

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

| Mått | mm |
|------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniska data

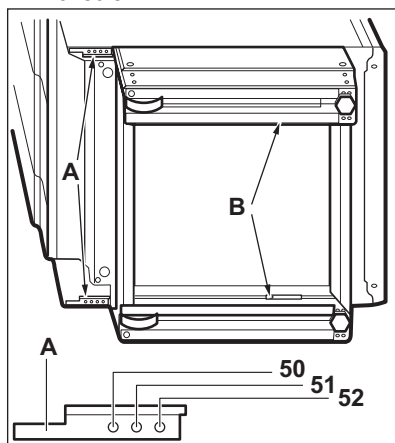
| | |
|--------------|------------|
| Märkspänning | 230 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |
| Produktklass | 1 |

| Dimension | mm |
|-----------|-----------|
| Höjd | 858 - 923 |
| Bredd | 500 |
| Djup | 600 |

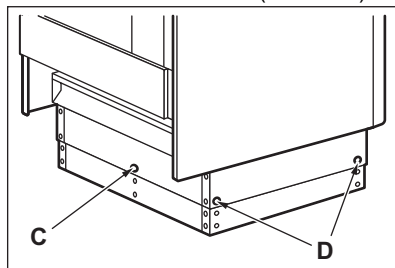
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 897 mm hög och 500 mm djup.

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

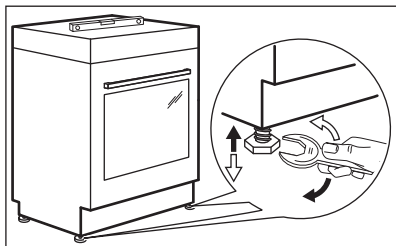


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjdjustering av produkten



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

3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

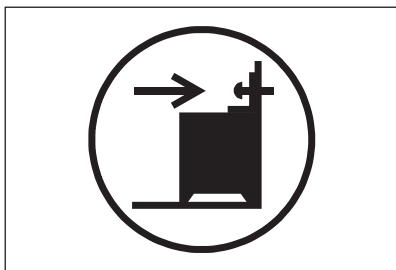
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



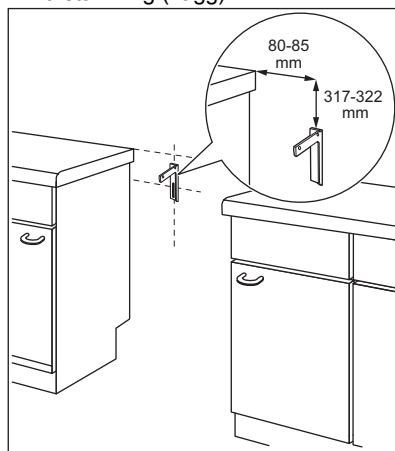
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 317 - 322 mm nedanför produktens ovansida, och med 80–85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHET!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel

**WARNING!**

Innan du ansluter nätsladden till kontakten bör du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Kontrollera sedan kopplingsetiketten på produktens baksida för att använda rätt elektrisk anslutning. Detta kopplingschema förhindrar installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

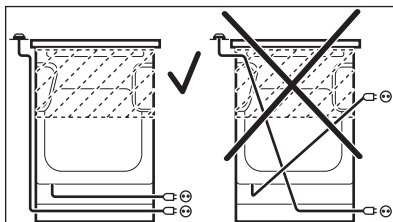
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

| Fas | Minimistorlek kabel |
|-----|-----------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |

| Fas | Minimistorlek kabel |
|---------------|-----------------------|
| 3 med neutral | 5x1,5 mm ² |

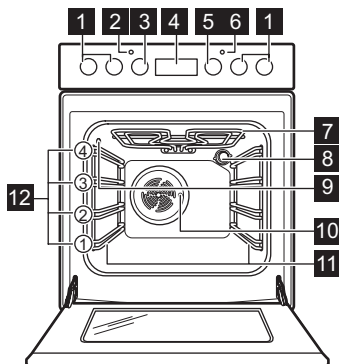
**WARNING!**

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



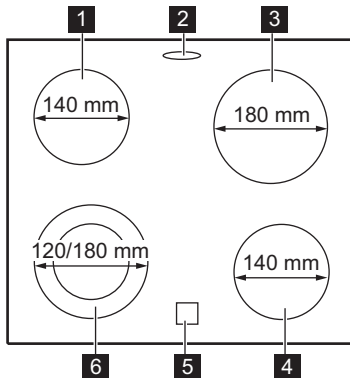
4. PRODUKTBEKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Rattar för hällen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturratt
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Funktionsratt för ugn
- 6 Lampa / symbol / indikator för hällen
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Uttag för matlagningstermometern
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegar, borttagbara
- 12 Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1 200 W
- 2 Ångutlopp - antal och placering beror på modell
- 3 Kokzon 1 800 W
- 4 Kokzon 1 200 W
- 5 Restvärmeindikator
- 6 Kokzon 700 / 1 700 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningsstermometer**

För att mäta temperaturen inuti maten.

- **Utdragbara bakplåtsskenor**
Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnstegarna.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.


Se avsnittet "Underhåll och rengöring".



Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.


Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar.




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

5.4 Infällbara vred

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

5.5 Förvärmning

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

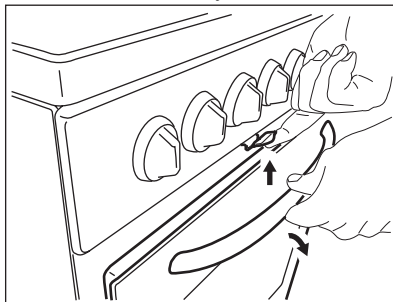
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
6. Låt ugnen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

5.6 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna luckan.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING





WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av kokzonerna

Kokzonerna är försedda med termostat och fungerar intermittent (går av och på igen) beroende på den valda värmenivån.

6.2 Värmeinställning

| Symboler | Funktion |
|---|--------------------|
| 0 | Av-läge |
|  | Dubbelzon |
|  | Varmhållning |
| 1 - 9 | Värmeinställningar |



Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning. Hällens kontrollindikator tänds. Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

Om hällens kontrollindikator är släckt har alla kokzoner stängts av.

6.3 Använda den enkla kokzonen

För att använda en enkel kokzon, vrid på lämpligt vrid till en av följande positioner: 1-9.




För värmelägena 1-3 är zonen röd i 2-3 sekunder och därefter stängs den av.



Zonen arbetar på sin maximala effektivnivå när du ställer in värmenivån på 8 eller 9.

6.4 Aktivera och inaktivera ytterringarna (dubbel eller oval)

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

1. Om du väljer en värmenivå på mellan 1-9 fungerar bara den centrala delen av kokzonen.
2. För att aktivera den yttre ringen, vrid på vredet medurs till inställningen över 9 till .
3. Vrid sedan vredet moturs till önskat värmeläge (1-9). Både den centrala delen och den yttre ringen fungerar tillsammans.

Avaktivera den yttre ringen genom att vrida vredet till "av"-läget. Både den centrala delen och den yttre eller ovala ringen stängs av. Indikatorn slocknar. Om man vill starta om den centrala delen av kokzonen, välj en värmenivå på mellan 1-9.

6.5 Restvärmeindikator



! VARNING!

Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorn tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



! VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

Resultatet beror på kokkärlets material

- **rekommenderas:** aluminium, koppar
- **rekommenderas inte:** rostfritt stål, gjutjärn, glas



Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

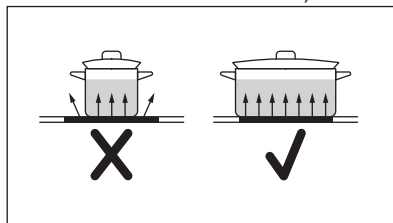


Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.



Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.


För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter (minst samma som zonens diameter).



7.2 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

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

bakpulver och citronjuice eller vinäger.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.





9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.


3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

9.3 Ugnsfunktioner

| Sym-bol | Ugnsfunktioner | Användning |
|---|---|---|
| 0 | Av-läge | Ugnen är avstängd. |
|  | Ugnsbelysning | För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion. |
|  | Traditionell tillagning (med över- och under-värme) | Bakning och stekning på en ugnsnivå. |
|  | Snabbgrillning | För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd. |
|  | Varmluftsgrillning | Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger. |
|  | Pizzainställning | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. |
|  | Konvektion | Tillagning av flera olika rätter samtidigt. Tillagning av hemgjord frukt i sockerlag eller torkning av svamp eller frukt. |
|  | Tillagning med låg temperatur | Tillagning av möra, saftiga stekar. |

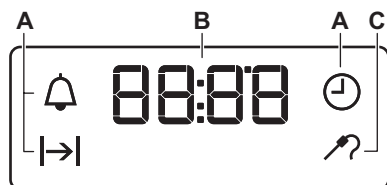
9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

| Sym- bol | Ugnsfunktioner | Användning |
|---|----------------|---|
|  | Baka med ånga | Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. För allmänna rekommendationer om energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn – Energibesparing. Avsikten med denna funktion är uppfyllande av energieffektivitetsklassning enligt EN 60350-1. |


10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display






- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer





10.2 Knappar

| Knapp | Funktion | Beskrivning |
|---|----------|-------------------------------------|
| — | MINUS | Gör så här för att ställa in tiden. |
|  | KLOCKA | För att ställa in en klockfunktion. |
| + | PLUS | Gör så här för att ställa in tiden. |


10.3 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion | Användning |
|--|--|
|  KLOCKSLAG | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden. |
|  TILLAGNINGSTID | För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. |
|  TIDUR | För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. TIDURET kan ställas in när som helst, även när ugnen är avstängd. |



10.4 Ställa in KOKTID



1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .



4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

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

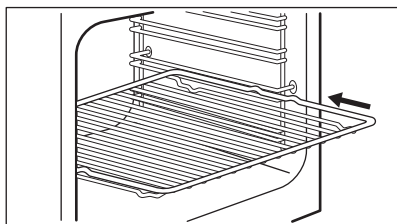
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Sätta in tillbehör

Galler:

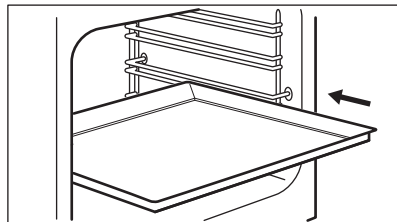


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



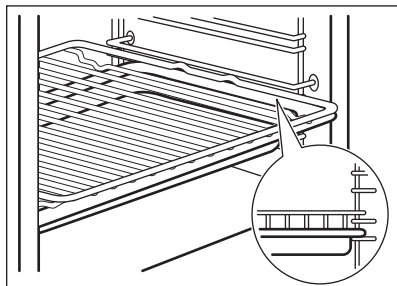
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



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

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



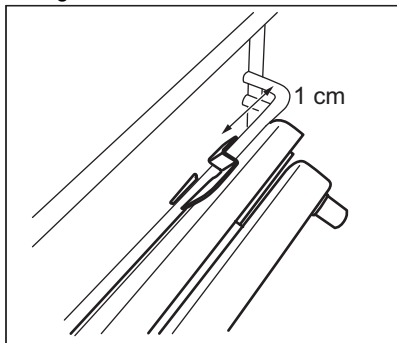
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



Du kan montera teleskopskenorna på olika nivåer, förutom nivå 4.

Montera teleskopskenorna

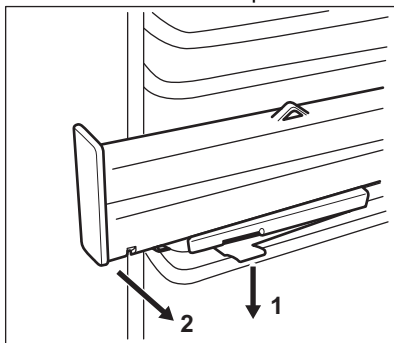
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.



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

Ta bort teleskopskenorna

1. Tryck och håll in spärren på framsidan av teleskopskenan.



2. Dra ut skenans främre del från hyllstödet.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Dra ut skenans bakre del från hyllstödet.
5. Gör på samma sätt för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

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



FÖRSIKTIGHET!

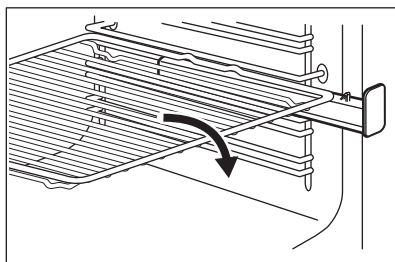
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

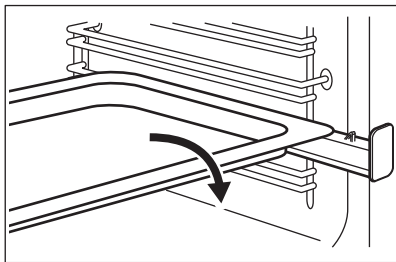
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



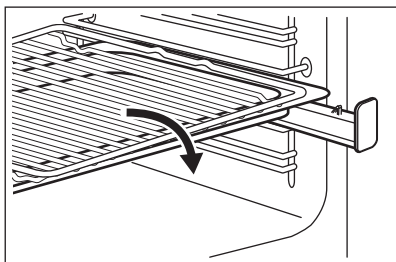
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött.

Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Innertemperaturen.



FÖRSIKTIGHET!

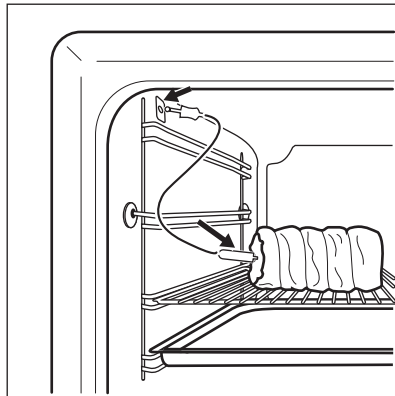
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

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

Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

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




3. Tryck på $+$ - eller $-$ -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

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

5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

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

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



WARNING!

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

12. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

12.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

12.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

12.6 Traditionell tillagning (med över- och undervärme)

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Hyllplacering | Tillbehör |
|-------------------------|-----------|-----------------|---------------------|---------------|-----------|
| Kakbotten ¹⁾ | 1 000 | 160–170 | 30–35 | 2 | Bakplåt |
| Jästkaka med äpple | 2 000 | 170–190 | 40–50 | 3 | Bakplåt |
| Långpanna | 1 500 | 160–170 | 45–55 ²⁾ | 2 | Bakplåt |

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

12.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

12.4 Tillagning av kött och fisk

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

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

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

12.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Hyllplacering | Tillbehör |
|------------------------------------|-----------|-----------------|---------------------|---------------|---|
| Hel kyckling | 1 350 | 200–220 | 60–70 | 2 | Galler |
| | | | | 1 | Bakplåt |
| Halv kyckling | 1 300 | 190–210 | 35 + 30 | 3 | Galler |
| | | | | 1 | Bakplåt |
| Fläskkotlett | 600 | 190–210 | 30–35 | 3 | Galler |
| | | | | 1 | Bakplåt |
| Pudding ¹⁾ | 800 | 230–250 | 10–15 | 2 | Bakplåt |
| Fylld jästkaka ¹⁾ | 1 200 | 170–180 | 25–35 | 2 | Bakplåt |
| Cheesecake | 2 600 | 170–190 | 60–70 | 2 | Bakplåt |
| Schweizisk äppelkaka ¹⁾ | 1 900 | 200–220 | 30–40 | 1 | Bakplåt |
| Fylld jästkaka ¹⁾ | 2 400 | 170–180 | 55–65 ³⁾ | 2 | Bakplåt |
| Bondbröd ⁴⁾ | 750 + 750 | 180–200 | 60–70 | 1 | 2 lätta formar (längd: 20 cm) |
| Rumänsk sockerkaka ¹⁾ | 600 + 600 | 160–170 | 40–50 | 2 | 2 lätta formar (längd: 25 cm) på samma hyllposition |
| Rumänsk sockerkaka - traditionell | 600 + 600 | 160–170 | 30–40 | 2 | 2 lätta formar (längd: 25 cm) på samma hyllposition |
| Jästbullar ¹⁾ | 800 | 200–210 | 10–15 | 2 | Bakplåt |
| Rulltårta ¹⁾ | 500 | 150–170 | 15–20 | 1 | Bakplåt |
| Maräng | 400 | 100–120 | 40–50 | 2 | Bakplåt |
| Smulpaj ¹⁾ | 1 500 | 180–190 | 25–35 | 3 | Bakplåt |
| Butterkaka ¹⁾ | 600 | 180–200 | 20–25 | 2 | Bakplåt |

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter

²⁾ När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

³⁾ När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

⁴⁾ Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

12.7 Baka med ånga

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

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

12.8 Snabbgrillning

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|----------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Biffar ¹⁾ | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |

¹⁾ Fövärm ugnen i 10 minuter.

12.9 Varmluftsgrillning

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|---------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Halv kyckling | 1200 | 200 | 25 + 25 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 500 | 230 | 20 + 20 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |

12.10 Pizza/paj-funktion

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-------------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Pizza | 1000 | 200 - 210 | 20 - 30 | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1400 | 165 - 175 | 55 - 65 | 2 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1350 | 165 - 175 | 30 + 35 | 3 | bakplåt |
| Quiche Lorraine ¹⁾ | 1000 | 210 - 220 | 20 - 30 | 2 | bakplåt |

¹⁾ Fövärm i ugnen i 10-15 minuter.

12.11 Information för provningsinstitut

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min) |
|---|--|-----------------|-------------------------------|----------|---------------------------------------|
| Småkakor, 16 st/plåt | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 160 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade) | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 190 | Galler | 1 | 65 - 75 |
| Sockerkaka utan fett | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 180 | Galler | 2 | 20 - 30 |
| Småbröd / mördegskakor | Traditionell tillagning (med över- och undervärme) | 140 | bakplåt | 3 | 15 - 30 |
| Rostat bröd | Snabbgrillning | 250 | Galler | 3 | 5 - 10 |
| Hamburgare av nötkött ¹⁾ | Varmluftsgrillning | 250 | galler eller grill-/långpanna | 3 | 15-20 första sidan; 15-20 andra sidan |

¹⁾ Fövärm i ugnen i 10 minuter

13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten

och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgöring.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

13.2 Ugnsnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

13.3 Ta bort ugnsstegarna

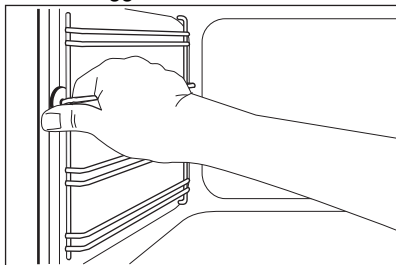
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



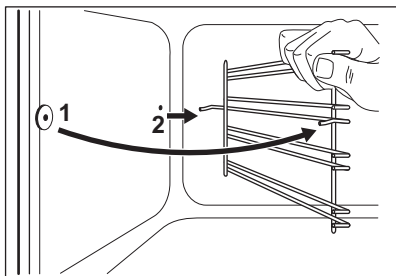
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen bak till från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.4 Hur man avlägsnar grillen



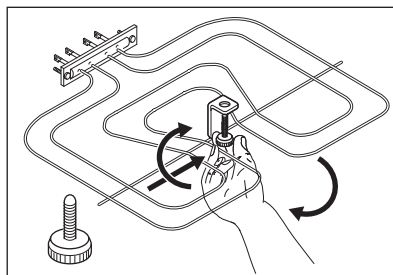
WARNING!

Stäng av produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen är kall. Det finns risk för brännskador.

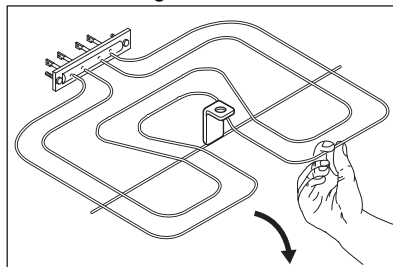
Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegarna.



WARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

13.5 Demontering och montering av luckglaset

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



WARNING!

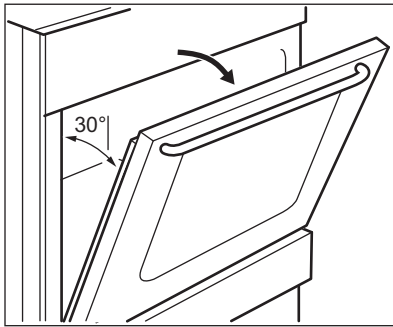
Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.



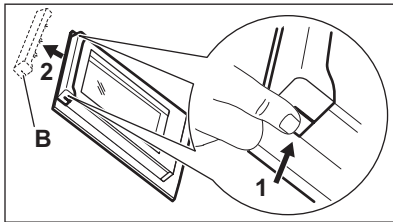
WARNING!

Använd inte ugnen utan glastrutorna.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

**WARNING!**

När du tar ut luckglasen försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglasen och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogga.

Sätt tillbaka luckglasen i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.

**FÖRSIKTIGHET!**

Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

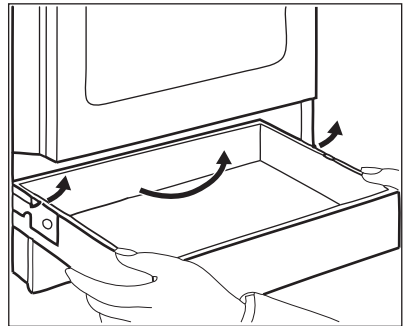
13.6 Ta bort förvaringslådan

**WARNING!**

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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



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

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

13.7 Byte av lampan

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

14. FELSÖKNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

14.1 Om produkten inte fungerar ...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Jag 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. |
| | Säkringen har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Säkringen har gått. | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder. |
| 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. |
| Det går inte att aktivera den yttre värmezonen. | | Aktivera den inre värmezonen först. |
| Ugnen värms inte upp. | Ugnen är avstängd. | Sätta på ugnen. |
| | Nödvändiga inställningar är inte gjorda. | Kontrollera att rätt inställningar gjorts. |
| | Klockan är inte ställd. | Ställ klockan. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen. | Du lät maten stå för länge i ugnen. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar. |
| Matlagningstermometern fungerar inte. | Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget. | Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går. |
| Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort. | Temperaturen är för låg eller för hög. | Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|------------------------------------|--|
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel. | Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen. |
| Displayen visar "12.00". | Det har varit strömavbrott. | Ställ klockan. |

14.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

| Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här: | |
|--|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Modellidentifisering | LKR540400W LKR540499W | |
| Typ av häll | Häll inuti fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsmetod | Strålningslampa | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram | 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram | 181,8 Wh/kg 182,1 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob) | | 184,0 Wh/kg |

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

15.2 Häll - Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

15.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

| | | |
|--|--|---------|
| Leverantörens namn | Electrolux | |
| Modellbeskrivning | LKR540400W 943005273 LKR540499W 943005460 | |
| Energieffektivitetsindex | 94.9 | |
| Energieffektivitetsklass | A | |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme | 0,84 kWh/program | |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft | 0,75 kWh/program | |
| Antal kaviteter | 1 | |
| Värmekälla | Elektricitet | |
| Ljudstyrka | 57 l | |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis | |
| Massa | LKR540400W | 51.0 kg |
| | LKR540499W | 52.0 kg |

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014. För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B. För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

15.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna

inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.



Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Baka med ånga

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - Daglig användning".

16. MILJÖSKYDD

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

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867354795-A-162021

