



Thinking of you
Electrolux



EKI6551BO

.....
FI LIESI
NO KOMFYR
SV SPIS

.....
KÄYTTÖOHJE 2
BRUKSANVISNING 34
BRUKSANVISNING 65



SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSOHJEET	3
2. LAITTEEN KUVAUS	6
3. KÄYTTÖÖNOTTO	7
4. KEITTOTASO - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ	8
5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	11
6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS	13
7. UUNI - PÄVITTÄINEN KÄYTTÖ	13
8. UUNI - KELLOTOIMINNOT	14
9. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN	15
10. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	16
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS	28
12. KÄYTTÖHÄIRIÖT	31
13. TEKNISET TIEDOT	32
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU	33

WE'RE THINKING OF YOU

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

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.electrolux.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.



TURVALLISUUSOHJEET

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöä:

- Henkilökohtaisen ja omaisuutesi turvallisuuden takaamiseksi.
- Ympäristön suojelemiseksi.
- Laitteen virheettömän käytön takaamiseksi.

Säilytä käyttöohjeet laitteen yhteydessä ja pidä ne laitteen mukana esimerkiksi asuntoa vaihtaessasi tai jos luovutat tai myyt laitteen toiselle henkilölle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. Olemassa on tukehtumis- tai henkilövahinkovaara.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun sen luukku on auki tai laite on toiminnassa. Olemassa on henkilövahinkovaara tai pysyvän vammautumisen vaara.
- Jos laitteessa on virtakytkimen lukitus tai painikelukitus, käytä sitä. Lukitus estää laitteen kytketymisen vahingossa päälle lasten tai kotieläinten toimesta.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia. Olemassa on henkilövahinkovaara ja laitteen vaurioitumisvaara.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

1.3 Asennus

- Laitteen säätöihin liittyvät vaatimukset on merkitty arvokilpeen (tai tunnuskilpeen).
- Laitteen saa asentaa ja kytkeä ainoastaan valtuutettu tekniikko. Ota yhteys valtuutettuun huoltooliikkeeseen. Näin estetään rakennevauriot ja henkilövahingot.
- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojamuovit laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttöä. Älä irrota arvokilpeä. Muutoin takuu voi mitätöityä.
- Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (turvallisuusmääräyksiä, kierrätysmääräyksiä, sähköturvallisuusmääräyksiä, jne.).
- Ole varovainen laitteen siirron aikana. Laite on painava. Käytä aina patalappuja. Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Varmista, että laite on kytketty irti verkkovirrasta asennuksen ajaksi (jos mahdollista).
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Älä aseta laitetta alustan päälle.

1.4 Sähköliitännät

- Laitteen saa asentaa ja kytkeä ainoastaan valtuutettu sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltooliikkeeseen. Näin estetään rakennevauriot ja henkilövahingot.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että laitteen arvokilven merkinnät vastaavat verkkovirtalähteen arvoja.
- Jännitearvot on merkitty arvokilpeen.
- Sopivia erotuslaitteita ovat esimerkiksi suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vika-irtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erotinmen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiin.
- Kun kytket sähkölaitteita pistorasiaan uunin lähellä, älä anna niiden virtajohtojen koskea kuumaan uunin luukkuun.
- Älä käytä jakorasioita, liittimiä tai jatkojohtoja. Olemassa on tulipalovaara.
- Varmista, etteivät laitteen taakse jäävät pistoke (jos olemassa) ja virtajohto joudu puristuksiin tai vaurioitu.
- Varmista, että laitteen sähköliitäntä on hyvin ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta (jos mahdollista).
- Älä vaihda tai muuta virtajohtoa. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

1.5 Käyttö

- Käytä laitetta ainoastaan kotitalouksien ruoanvalmistustarpeisiin. Älä käytä laitetta kaupalliseen tai teolliseen käyttöön. Täten vältetään henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Valvo laitteen toimintaa aina käytön aikana.
- Pysy aina kaukana laitteesta, kun avaat laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä. Olemassa on palovammojen vaara.
- Älä käytä laitetta, jos se on kosketuksessa veteen. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytysalustana.
- Laitteen keittotason pinta kuumenee käytön aikana. Olemassa on palovammojen vaara. Älä laita keittotasolle metallisia esineitä, esimerkiksi ruokailuvälineitä tai kattilankansia, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitteen sisätila kuumenee käytön aikana. Olemassa on palovammojen vaara. Käytä patalappuja lisävarusteita tai keittoastioita käsitellessäsi.

- Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske lämpövastuksiin. Pidä pikkulapset ehdottomasti kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Avaa luukku varovasti. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen. Olemassa on tulipalovaara.
- Älä käsittele kipinöitä tai avotulta avatessasi luukkuja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita, helposti syttyviin aineisiin kostutettuja tuotteita ja/tai sulavia tuotteita (muovista tai alumiinista tehtyjä) laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle. Tällöin on olemassa räjähdys- tai tulipalovaara.
- Kytke keittoalueet aina pois toiminnasta käytön jälkeen.
- Älä laita keittoalueille tyhjiä keittoastioita, älä myöskään kytke alueita toimintaan ilman keittoastiaa.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin. Muutoin keittoastiat ja keittotasot voivat vaurioitua.
- Jos keittotasolle putoaa esineitä tai keittoastioita, pinta voi vaurioitua.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin lähelle, koska lämpö voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita.
- Varo, ettei laitteen emalipinta vaurioidulisävarusteiden poistamisen tai asennuksen yhteydessä.
- Valurautaiset ja alumiiniset keittoastiat tai pohjasta vaurioituneet keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa, jos vedät niitä keittotasolla.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään peitä pohjaa alumiinifoliolla
 - älä aseta kuumaa vettä suoraan laitteeseen
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä aseta syttyviä materiaaleja uunin alapuolella olevaan tilaan. Säilytä keittotasossa vain lämmönkestäviä lisävarusteita.

- Älä peitä uunin höyrynpistoaukkoja. Ne sijaitsevat yläpinnan takaosassa.
- Älä aseta keittotasolle mitään, mikä voi sulaa.
- Jos pinnassa on halkeama, kytke laite pois sähköverkosta. Olemassa on sähköiskuvaara.
- Älä aseta lämpöä johtavia materiaaleja (esim. ohuita metalliverkkoja tai metallilevyisiä lämmönjohtimia) keittoastioiden alle. Liian suuri lämmön heijastus voi aiheuttaa vaurioita keittotasoon.
- Mikäli sinulla on implantoitu sydämen- tahdistin, sinun on pidettävä kehon yläosa vähintään 30 cm:n päässä induktiokeittotasosta niiden ollessa toiminnassa.
- Älä puhdistaa lasiluukkuja hankaavilla puhdistusaineilla tai metallikaapimella. Sisälasin lämmönkestävä pinta voi mennä rikki.
- Kun luukun lasilevyt vaurioituvat, niiden kestävyys heikkenee ja ne voivat rikkoutua. Sinun tulee vaihtaa ne. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava.
- Tässä laitteessa olevat polttimet ovat erityisesti kodinkoneita varten suunniteltuja erikoispolttimoita. Niitä ei voida käyttää huonevalaisimissa.
- Vaihda polttimet tarvittaessa saman teholuokituksen omaaviin kodinkoneita varten tarkoitettuihin polttimoihin.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen uunin lampun vaihtamista. Olemassa on sähköiskuvaara. Anna laitteen jäähtyä. Olemassa on palovammojen vaara.
- Älä puhdistaa katalyysejä.

1.6 Hoito ja puhdistus

- Varmista ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on jäähtynyt. Olemassa on palovammojen vaara. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Pidä uuni aina puhtaana. Rasvan tai ruoan kerääntyminen laitteeseen voi aiheuttaa tulipalon.
- Säännöllinen puhdistus estää uunin pintamateriaalien vahingoittumisen.
- Puhdista laite ainoastaan vedellä ja saippualla henkilökohtaisen ja omaisuutesi turvallisuuden takaamiseksi. Älä käytä syttyviä tuotteita tai korroosiota aiheuttavia aineita.
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, korkeapaineisilla puhdistuslaitteilla, terävillä esineillä, hankaavilla puhdistusaineilla, hankaavilla pesusienillä tai tahrannoistaineilla.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotteen valmistajan ohjeita. Älä suihkuta mitään ainetta lämpövesiuukuihin ja termostaatin anturiin (jos olemassa).

1.7 Huoltoliike

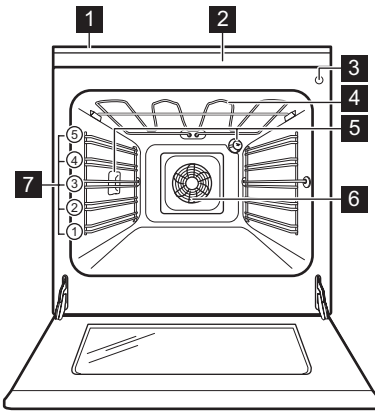
- Ainoastaan valtuutettu teknikko saa korjata laitteen tai huoltaa sitä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

1.8 Laitteen hävitys

- Vältäaksesi henkilö- ja omaisuusvahingot:
 - Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Leikkaa johto irti ja hävitä se.
 - Irrota luukun lukitus. Täten lapset ja eläimet eivät voi jäädä kiinni laitteen sisälle. Muutoin olemassa on tukehtumisvaara.

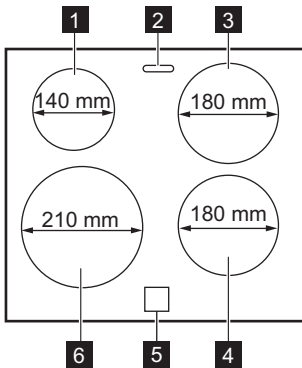
2. LAITTEEN KUVAUS

2.1 Laitteen osat



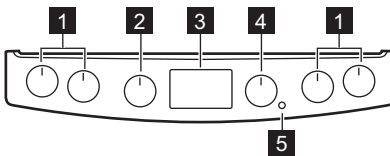
- 1 Keittotaso
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Paistomittarin pisteke
- 4 Grilli
- 5 Uunin lamppu
- 6 Puhallin ja lämpövastus
- 7 Kannatintasot

2.2 Keittoalueet



- 1 Induktikeittoalue 1400 W + Power-toiminto 2500 W
- 2 Höyrynpistoaukko
- 3 Induktikeittoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W
- 4 Induktikeittoalue 1800 W + Power-toiminto 2800 W
- 5 Käyttöpaneeli
- 6 Induktikeittoalue 2300 W + Power-toiminto 3600 W

2.3 Käyttöpaneeli



- 1 Keittotason vääntimet
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Elektroninen ohjelmointilaite
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo

2.4 Varusteet

- **Ritilä**

Käytetään patojen, kakkuvuokien ja paistien alustana.

- **Matalareunainen leivinpelti**

Kakkujen ja pikkuleipiä paistamiseen.

- **Uunipannu, tarttumaton pinnoite**

Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

- **Paistolämpömittari**

Osoittaa ruoan kypsyyden.

• **Säilytyslaatikko**

Säilytyslaatikko sijaitsee uunikammion alapuolella.

3. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

3.1 Uuden laitteen puhdistaminen

- Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot (jos olemassa).
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

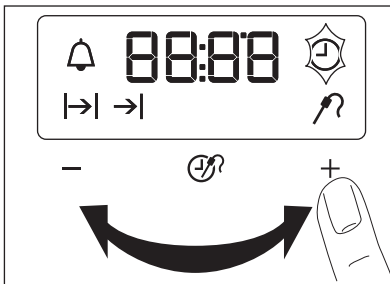
3.2 Kellonajan asetus



Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.




Kun laite kytketään sähköverkkoon tai kun on tapahtunut sähkökatkos, kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.

Aseta kellonaika painamalla painiketta + tai -.






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



Säädä aikaa painamalla valintapainiketta  toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Toimintojen Kesto-aika  tai Lopetus  on oltava pois toiminnasta.

3.3 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä yhden tunnin ajan.
3. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä kymmenen minuuttia.

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

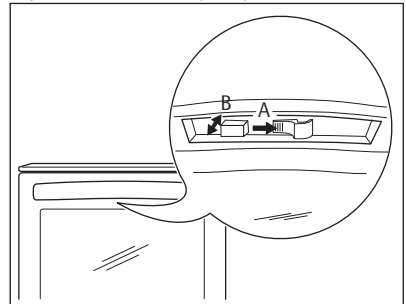
3.4 Lapsilukko

Lapsilukko on oletusasetuksena käytössä.

Luukun avaaminen ja sulkeminen

Avaa luukku siirtämällä lukituspainiketta (A) oikealle.

Sulje luukku lukitusvipua painamalla.



Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

1. Siirrä ja pidä lukituspainiketta (A) oikealla.
2. Paina ja pidä painiketta (B) alhaalla.
3. Vapauta lukituspainike (A).

4. Vapauta painike (B).

Lapsilukon kytkeminen toimintaan

1. Siirrä ja pidä lukituspainiketta (A) oikealla.
2. Paina ja pidä painiketta (B) alhaalla.

3. Vapauta painike (B).

4. Vapauta lukituspainike (A).



Kun laite kytketään pois toiminnasta, lapsilukko ei poistu käytöstä.

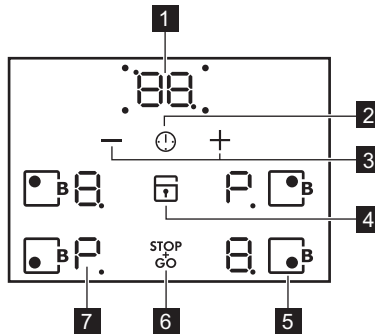
4. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

4.1 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Merkkivalot, näytöt ja äänimerkit ilmaisevat käynnistetyn toiminnon.

Kosketuspainike	Toiminto	
1	Ajastimen näyttö	Aika minuutteina.
2	🕒	Valitsee keittoalueen.
3	+ / -	Lisää tai vähentää aikaa.
4	🔒	Kytkee painikelukituksen tai lapsilukon toimintaan tai pois toiminnasta.
5	⏻ B	Käynnistää Power-toiminnon.
6	STOP + GO	Kytkee Stop and Go -toiminnon toimintaan tai pois toiminnasta.
7	Tehotason näyttö	Näyttää tehotason.

4.2 Tehotason näyttö

Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 9	Keittoalue on toiminnassa.

Näyttö	Kuvaus
	Stop and Go -toiminto on toiminnassa.
	Automax-toiminto on päällä.
	Power-toiminto on päällä.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön merkivalo): kypsennyksen jatkaminen / lämpimänäpito / jälkilämpö.
	Toimintalukitus/lapsilukko on kytketty toimintaan.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.

4.3 Tehotaso

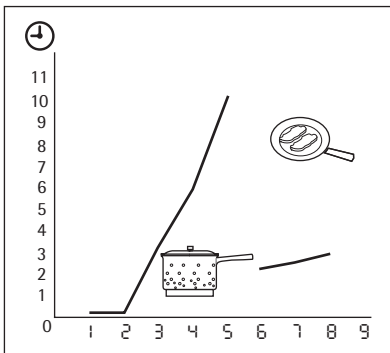
Kytke keittoalue toimintaan tai lisää tehotasoa kääntämällä väännintä myötäpäivään. Tehoasetus näkyy näytössä. Laske tehotasoa kääntämällä väännintä vastapäivään. Kytke tehotaso pois päältä asettamalla väännin asentoon **0**.

4.4 Automax

Automax-toiminto mahdollistaa halutun tehotason asettamisen nopeammin. Se asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa (katso kaavio), ja laskee tehotason sen jälkeen haluttuun asetukseen.

Automax-toiminnon käynnistäminen:

1. Käännä keittoalueen väännin asentoon "A". Näyttöön syttyy .
2. Aseta välittömästi haluttu tehotaso.
3. Poista toiminto käytöstä kääntämällä väännin off-asentoon.

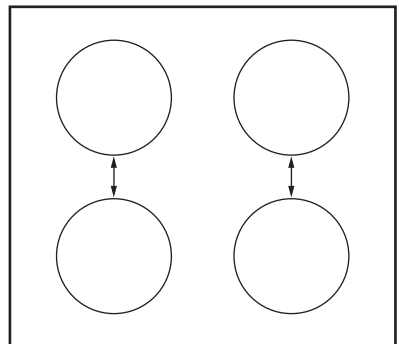


4.5 Power-toiminto

Power-toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Power-toiminto kytkeytyy toimintaan enintään 10 minuutiksi kerrallaan. Sen jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle. Kytke toiminto päälle kääntämällä väännin halutun tehotason kohdalle, kosketa sitten . tulee näkyviin näyttöön. Toiminto poistetaan käytöstä muuttamalla tehoasetusta.


4.6 Tehonhallinta

Tehonhallintatoiminto jakaa tehon kahden keittoalueen välille, jotka muodostavat keskenään parin (katso kuva). Power-toiminto nostaa parin toisen keittoalueen tehotason korkeimmalle tasolle ja alentaa toisen keittoalueen tehoa. Alhaisemman tehon omaavan alueen näyttö muuttuu kahdella tasolla.




4.7 Ajastin

Aseta ajastimen avulla keittoalueen automaattinen sammutus aika.

1. Aseta keittoalue. Kosketa painiketta , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.




Keittoalue on asetettava ennen ajastimen kytkemistä toimintaan.

2. Aseta keittoalueen tehotaso. Voit asettaa sen myös ajastimen käynnistämisen jälkeen.
3. Käynnistä ajastin tai muuta aika-asetusta koskettamalla keittotason käyttöpaneelin painiketta + tai -. Pisin mahdollinen aika-asetus on 99 minuuttia.
Keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.
4. Voit tarkistaa jäljellä olevan ajan koskettamalla painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Kun asetettu aika päättyy, merkkivalo **00** vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittoalue kytketty pois toiminnasta.



5. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .





Voit kytkeä ajastimen pois toiminnasta ennen asetetun ajan päättymistä asettamalla keittoalueen painikkeella  ja koskettamalla -. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.


Voit käyttää ajastinta myös hälytysajastimena, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Aseta tällöin keittoalue ja käynnistä ajastin, älä kuitenkaan aseta tehotasoa.

4.8 Stop and Go

Stop and Go  -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon ().

Kyseinen toiminto ei kytkä ajastinta pois päältä.

- Kytke toiminto päälle koskettamalla . Näytössä näkyy symboli .

- Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Näytössä näkyy aikaisemmin asetettu tehotaso.






Kun tehotasoa muutetaan, toiminto deaktivoituu ja näytössä näkyvät uudet tehotasot.

4.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet keittoalueiden ollessa toiminnassa. Lukittaminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Kyseinen toiminto ei kytkä ajastinta pois päältä.

1. Aseta tehotaso.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla . Näytössä näkyy symboli  4 sekunnin ajan.
3. Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Näytössä näkyy aikaisemmin asetettu tehotaso.











Kun kytket laitteen pois toiminnasta, toiminto kytketty pois päältä.


4.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan




1. Varmista, että keittotaso on kytketty pois toiminnasta. Käyttöpaneelissa ei saa olla symboleja näkyvissä, lukuun ottamatta symboleja  /  / .
2. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  vilkkuu käyttöpaneelissa.
3. Kosketa , kunnes symboli  vilkkuu.
4. Näytössä näkyy  4 sekunnin ajan. Lapsilukko on toiminnassa.






Kytke lapsilukko pois toiminnasta toistamalla yllä kuvatut toimenpiteet. Näytössä näkyy  4 sekunnin ajan. Lapsilukko on pois toiminnasta.

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta väliaikaisesti

1. Kytke vaadittu keittoalue toimintaan ja pois toiminnasta.

2. Kun näytössä näkyy , kosketa painiketta , kunnes näytössä näkyy .
3. Aseta keittoalueen tehotaso 4 sekunnin kuluessa.
4. Kun olet katkaissut virran keittotasosta, lapsilukko on kytkettyä.

4.11 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön merkkivalo)

OptiHeat Control ilmaisee jälkilämmön tason ( \  \ ). Induktiokeittoalueet luovat lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa ke-raamisen pinnan.




VAROITUS!



Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.









4.12 Automaattinen virrankatkaisu

Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta, jos:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta .
- Keittotason käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on ase-

tettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittotaso ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Näytössä näkyy symboli  ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluessa.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua (ks. taulukko) näytössä näkyy symboli  ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Tehotaso	Poiskytkey-tymisaika
  - 	6,0 h
 - 	5,0 h
	4,0 h
 - 	1,5 h

5. KEITTOTASO - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

5.1 Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat



Induktiotoiminnassa lämpö kehittyy lähes välittömästi keittoastian sisälle tehokkaan sähkömagneettisen kentän vaikutuksesta.

Keittoastian materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- Vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- Magneetti kiinnittyy keittoastian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian koko: Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Keittoastian pohjan magneettiselta osalta vaaditaan kuitenkin tietty minimimitta, joka on noin 3/4 keittoalueen koosta.

5.2 Äänet käytön aikana

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Vihellysäntä: yksi tai useampi keittoalue toimii korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Huminaa: yksi tai useampi keittoalue toimii korkealla tehotasolla.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Äänet ovat normaaleja eivätkä ne merkitse laitteen toimintahäiriötä.

5.3 Energiansäästö



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

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

Power-toiminto soveltuu parhaiten suurten vesimäärien keittämiseen.

6. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdista keittotasoa jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa

laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavin pinnan yli.

- **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat ja kirkkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumatoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**

7. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

7.1 Jäähdytyspuhallin

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

2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.




Lämpötilan merkkivalo palaa uunin kuumenemisen aikana.

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

7.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.

7.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
 Kiertoilma	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannatintasolla ilman, että tuokset sekoittuvat. Säädä uunin lämpötila 20-40 °C alhaisemmaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnossa.
 Ylä- ja alalämpö	Paistaminen yhdellä kannatintasolla. Ylä- ja alavastukset toimivat samanaikaisesti.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Piiras/Pizza	Pizzan, juustopiirakan tai muun piirakan valmistaminen. Säädä uunin lämpötila 20-40 °C alhaisemmaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnossa.
 Ruskistaminen	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen. Grillivastus ja uunin puhallin ovat yksi kerrallaan toiminnassa, ja kuuma ilma kiertää ruoan ympärillä.
 Suuri grilli	Matalien ja suurien ruokamäärien grillaus. Leivän paahtaminen. Suuri grillivastus on toiminnassa.
 Kuivaus	Hedelmä- (esim. omenat, luumut, persikat) ja vihannesviipaleiden (tomaatit, kesäkurpitsa, sienet) kuivaus.
 Sulatus	Pakasteiden sulattaminen.
 Uunin lamppu	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.
 Toimintolukitus	Uunin toimintojen lukitseminen.


7.4 Toimintolukitus

Uunin toimintojen vääntimessä on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei katkaise liedien virransyöttöä.

Uunin lukitseminen

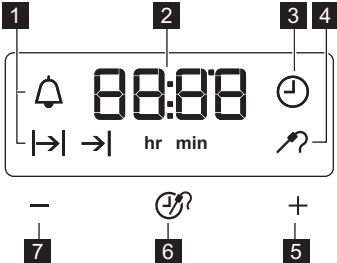
Käännä väännin symbolin  kohdalle. Väännin tulee ulos noin 2 mm.

Uunin lukituksen poistaminen





Paina väännintä ja käännä se vaadittuun asentoon.


8. UUNI - KELLOTOIMINNOT

8.1 Elektroninen ohjelmointilaite






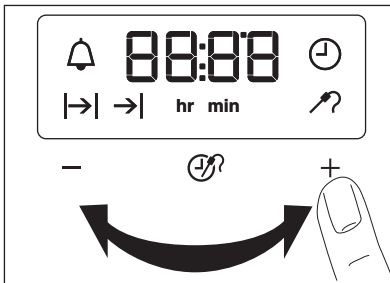
1 Toimintojen symbolit
 2 Aikanäyttö
 3 Toiminnon merkkivalo
 4 Paistolämpömittarin merkkivalo
 5 Painike +
 6 Valintapainike
 7 Painike -

Kellotoiminto		Käyttötarkoitus
	Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
	Hälytinajastin	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan.
	Kesto aika	Laitteen toiminta-ajan asettaminen.
	Lopetus	Laitteen sammumisajan asettaminen.




 Voit valita toiminnot Kesto ja Lopetus samanaikaisesti asettaaksesi laitteen käynnistymis- ja sammumisajan. Aseta ensin Kesto ja sitten Lopetus.

8.2 Kellotoimintojen asettaminen

- Ohjelmoi Kesto aika  ja Lopetus  -toiminnot asettamalla uunin toiminto ja lämpötila. Tämä ei koske hälytinajastinta .
- Paina valintapainiketta toistuvasti, kunnes vastaavan kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu.



- Aseta haluamasi kellotoiminto painamalla + tai -.
Näytössä näkyy asettamasi kellotoiminnon merkkivalo. Kun asetettu aika päättyy, merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

-  Kesto aika-  ja Lopetus  -toiminnoissa laite sammuu automaattisesti.
- Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
 - Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

8.3 Kellotoimintojen peruuttaminen

- Paina valintapainiketta toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo vilkkuu.
- Paina ja pidä painiketta - alhaalla. Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

9. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

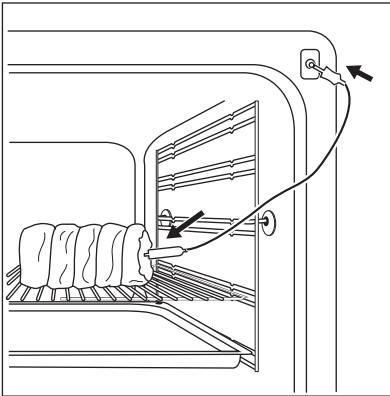
9.1 Paistolämpömittari


Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila. Katso paistotalukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.

- Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli ) kädensijassa) lihan keskelle.



2. Liitä paistolämpömittarin pistoke laitteen edessä olevaan pistorasiaan. Paistolämpömittarin symboli  vilkkuu näytössä.
3. Aseta sisälämpötila painamalla painiketta + tai -. Lämpötilan voi asettaa välille 30 - 99 °C.

4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
5. Varmista, että paistolämpömittari pysyy lihassa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.
6. Kun liha on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
7. Kytke laite pois päältä.
8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.

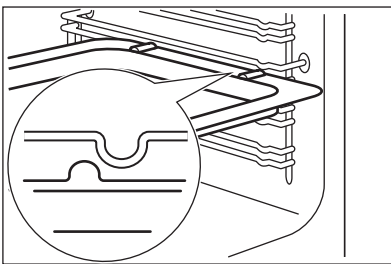


VAROITUS!

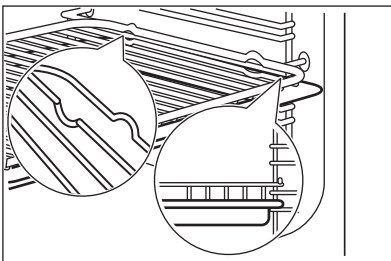
Ole varovainen, kun vedät paistolämpömittarin kärjen pois ruoasta ja irrotat pistokkeen. Olemassa on palovammojen vaara.

Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista toimenpide ja aseta suurempi sisälämpötila.

9.2 Uunipeltien ja ritilän asettaminen kannattimille



Korkeareunaisessa uunipannussa ja ritilässä on reuna-oloke. Kyseisten reunojen ja ohjaustankojen muodon ansiosta keittoastia ei voi luisua.



Ritilän ja korkeareunaisen uunipannun asettaminen samanaikaisesti

Aseta ritilä uunipannun päälle. Työnnä uunipannu kannatinkiskojen väliin jollekin kannatintasolle.

10. UUNI - HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suunniteltavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.



HUOMIO

Käytä korkeareunaista uunipeltiä kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmämehut voivat aiheuttaa pysyviä tahroja emalipintaan.

10.1 Leivonnaisten paistaminen



Yleisohjeita

- Uusi uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Käytä aikaisemmin käyttämiesi asetusten (lämpötila, paistoaika) ja kannatintasojen sijaan taulukossa mainittuja asetuksia.
- Kun paistoaika on pitkä, voit hyödyntää jälkilämmön ja kytkeä uunin pois toiminnasta noin 10 minuuttia ennen paistojen päättymistä.

Pakasteita sulatettaessa uunipellit voivat vääntyä uunin toiminnan aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontataulukoiden käyttö

- Ensimmäisellä kerralla on suositeltavaa käyttää alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos et löydä omaan reseptiisi sopivia ohjearvoja, sovelta jonkin lähes samanlaisen leivonnaisen tietoja.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä tasolla, paistoaikaa voi pidentää 10-15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti paistamisen alkuvaiheessa. Tässä tapauksessa lämpötila-asetusta ei pidä muuttaa. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.

Leivontavinkkejä

Leivontatulokset	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian vaalea pohjasta	Väärä kannatintaso	Laita kakku ylemmälle kannatintasolle
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian korkea paistolämpötila	Käytä alhaisempaa lämpötilaa
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Liian lyhyt paistoaika	Pidennä paistoaikaa Älä käytä korkeampaa lämpötilaa lyhentääksesi paistoaikaa
Kakku laskeutuu (taikinainen ja liian kostea)	Taikinassa on liian paljon nestettä	Käytä vähemmän nestettä Tarkista sekoitusaika, erityisesti käyttäessäsi vatkainta/monitoimikonetta
Kakku on liian kuiva	Liian alhainen lämpötila	Sääda lämpötila korkeammaksi
Kakku on liian kuiva	Liian pitkä paistoaika	Lyhennä paistoaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika	Alenna lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa
Kakku ei ruskistu tasaisesti	Taikinaa ei ole levitetty tasaisesti pellille	Levitä taikina tasaisesti pellille

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku ei paistu asetetussa paistoaajassa	Liian alhainen lämpötila	Säädä lämpötila vähän korkeammaksi

10.2 Leivonnaisten paistaminen kiertoilmalla

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sämpylät	2+4	175-185	15-20
Kokojyvässämpylät	2+4	165-180	20-30
Täytetyt voileivät	2+4	170-180	15-20
Pretzelit	2+4	160-170	15-20
Vehnäleipä	2+4	170-180	30-40
Kokojyväleipä	2+4	160-170	35-45
Ruisleipä, sekavilja	2+4	250	lämmitys
- kypsennys	2+4	160-170	60-70
Patongit	2+4	180-200	20-30
Peltikakku	3	150-160	50-60
Vuokakakut	2+4	150-160	30-40
Sokerikakut	2	150-160	50-60
Marengit	2+4	100	90-120
Marenkipohjat	2+4	100	90-120
- lämmitys	2+4	uunin ollessa pois toiminnasta	25
Pikkuleivät	2+4	150-160	10-20
Voitaikina	2+4	155-165	30-40
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	2+4	150-160	esikypsennys, pohjat 10-15
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	2+4	150-160	viimeistely 35-45
Hedelmäkakut, murotaikina	2+4	170-180	30-40

10.3 Ylä- ja alalämpö

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sämpylät	3-4	200-225	8-12
Kokojyvässämpylät	3-4	190-200	20-25
Täytetyt voileivät	3-4	200-225	10-12

Leivonnaisen laatu	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ciabatta-sämpylät	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
Pitaleipä	3-4	250	5-15
Pretzelit	3-4	180-200	12-15
Vehnäleipä	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Kokojyväleipä	1-2	180-200	35-45
Ruisleipä, sekavilja	1	275	lämmitys
- kypsennys	1	190	55-65
Patongit	3-4	220-230	15-30
Peltikakku	2-3	170-180	50-60
Vuokakakut	3-4	170-180	35-45
Sokerikakut	1-2	170-180	40-50
Täytekakut, rullat	3-4	200-225	8-12
Marengit	3-4	100	90-120
Marenkipohjat	3-4	100	90-120
- lämmitys	3-4	uunin ollessa pois toiminnasta	25
Pikkuleivät	3-4	160-180	6-15
Voitaikina	3-4	170-190	30-45
Kääretortut	3-4	190-210	10-12
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	3-4	175-200	esikypsennys, rulla 10-15
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	3-4	175	viimeistely 35-45
Hedelmäkakut, murotaikina	3-4	190-200	25-35
Mantelikakku rengasvoassa	2	210-230	10-12

10.4 Pizzataulukko

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ciabatta-sämpylät	2-3	200-220	10-20
Focaccia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	2-3	170-180	35-45

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Hedelmäkakut, murotaikina	2-3	175-200	25-35
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsas-täytteenen)	1-2	180-200	25-35
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, pakaste	1-2	200	15-20
Tortut, kotitekoiset esikypsennys, rulla	3-4	215-225	35-45
Tortut, kotitekoiset viimeistely	3-4	215-225	35-45
Tortut, pakaste	3-4	200	15-25

¹⁾ esikuumenna uuni

10.5 Lihan paistaminen

Ruokien paistaminen

- Käytä paistamisessa lämmönkestäviä uunivuokia (lue valmistajan ohjeet).
- Suurikokoiset paistit voi laittaa suoraan uunipannulle tai ritilän päälle, jonka alla on uunipannu. (Mikäli varusteena)

- Paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä. Näin liha pysyy mehukkaampana.
- Jos haluat pinnan ruskistuvan, paista liha paistovuoassa ilman kantta.

10.6 Lihan paistaminen kiertoilmalla

Naudanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Paahtopaisti ¹⁾	2-3	125	80-120
Reisipaisti - ruskistus	2-3	200	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	150	50-60
Paahtopaisti	1-2	160	90-120

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

Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Naudanfilee ¹⁾	2-3	160	60-70

Lammas


Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/selkä	2	160	80-100

Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti ¹⁾	2-3	175	60-70
Porsaankylkipaisti ¹⁾	2-3	175	60
Niskapaistit	2-3	160	90-120
Kinkku	1-2	150	60-100

Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina lihakiloa kohti
Kana, paloiteltu	2-3	180	55-65
Ankka ¹⁾	2-3	150	55-65
Ankka, hiljainen kypsennys ¹⁾	2-3	130	yhteensä noin 5 tuntia
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	150	50-60
Kalkkunarinta	2-3	175	70-80

10.7 Ylä- ja alalämpö **Naudanliha**

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina lihakiloa kohti
Paahtopaisti ¹⁾	2-3	125	80-120
Reisipaisti - ruskistus	2-3	225	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	160	50-60
Paahtopaisti	1-3	180	90-120

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

Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Naudanfilee ¹⁾	2-3	180	60-70

Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/kylki	2	180	80-100

Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti ¹⁾	3	200	60-70
Porsaankylkipaisti ¹⁾	3	200	60
Niskapaistit	2-3	180	90-120
Kinkku	1-2	160	60-100

Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Kana, paloiteltu	2-3	200	55-65
Ankka ¹⁾	2-3	160	55-65
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	2-3	130	yhteensä noin 5 tuntia
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	160	50-60
Kalkkunarinta	2-3	200	70-80

10.8 Ruokien paistaminen kiertoilmalla 

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kala, keitto	2+4	150-160	¹⁾
Kala, friteeraus	2+4	165-175	¹⁾
Lihamureke	2+4	165-175	60-70
Lihapullat	2+4	165-175	35-45
Maksapâté	2+4	165-175	65-75
Perunagradiini	2+4	175	55-65
Lasagne, kotitehty	2+4	175	60-70

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Lasagne, pakaste	2+4	175	30-45 2)
Makaronivuoka	2+4	165-175	40-50
Pizza, kotitekoinen	3	180-200	20-35
Pizza, pakaste	2+4	180-200	15-25 2)
Ranskalaiset, pakaste	2+4	180-200	30-45 2)
Tortut, kotitekoiset - esikypsennys, rulla	2+4	165-175	15-20
Tortut, kotitekoiset - viimeistely	2+4	165-175	30-40
Tortut, pakaste	2+4	175	25-35 2)

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

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

10.9 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kala, keitto	2-3	160-170	1)
Kala, friteeraus	2-3	180-200	1)
Lihamureke	2-3	175-200	45-60
Lihapullat	3-4	175-200	30-45
Maksapâté	2-3	180-200	50-60
Gratiinit	2-3	180-200	50-60
Perunagratiini	3-4	200	55-65
Lasagne, kotitekoinen	2-3	200	50-60
Lasagne, pakaste	3-4	175-200	30-45 2)
Makaronivuoka	2-3	180-200	30-40
Pizza, kotitekoinen	2-3	220-230	15-25
Pizza, pakaste	2-3	220-230	15-25 2)
Ranskalaiset, pakaste	3-4	225-250	20-30 2)
Tortut, kotitehty - esikypsennys, rulla	3-4	190-210	15-25

Ruokalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Tortut, kotitekoiset - viimeistely	3-4	190-210	20-30
Tortut, pakaste	3-4	200-225	20-30 ²⁾

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

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

10.10 Ruskistaminen

Naudanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Reisipaisti - ruskistus	2-3	200	yhteensä 10
Reisipaisti - paisto	2-3	150	50-60
Paahtopaisti	1-2	160	90-120

Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Naudanfilee ¹⁾	2-3	160	60-70

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

Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Koipi/lapa/kylki	2	160	80-100

Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Porsaanpaisti ¹⁾	2-3	180	60-70
Porsaankylkipaisti ¹⁾	2-3	175	60
Niskapaistit	2-3	160	90-120
Kinkku	1-2	150	60-100

Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minuutteina lihakiloa kohti
Broileri	2-3	180	55-65
Ankka ¹⁾	2-3	150	55-65
Ankka, hiljainen kypsennys ¹⁾	2-3	ei sovi	yhteensä noin 5 tuntia
Kalkkunapaisti, täytetty	1-2	150	50-60
Kalkkunarinta	2-3	175	70-80

10.11 Paistolämpömittaritaulukko**Naudanliha**

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila lihan keskellä
Paahtopaisti	2-3	55-65
Reisipaisti - ruskistus	2-3	55-65
Reisipaisti - paisto	2-3	55-65
Paahtopaisti	1-2	75-80

Vasikanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila lihan keskellä
Naudanfilee	2-3	65

Lammas

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila lihan keskellä
Koipi/lapa/selkä	2	90

Porsaanliha

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila lihan keskellä
Porsaanpaisti	2-3	80
Niskapaistit	2-3	75-80
Kinkku	1-2	70-75

Lintupaisti

Lihalaji	Ritilä	Lämpötila lihan keskelä
Kalkkunarinta	2-3	75-80

10.12 Grillaus

Käytä aina grillitoimintoa lämpötilan maksimiasetuksella.



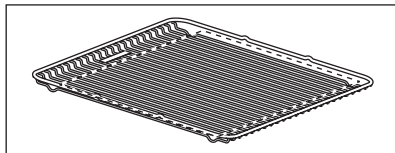
Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.



Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain matalia liha- tai kalapaloja.

Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.



Grillauksen ruokalajit	Ritilä	Lämpötila °C	Aika minutteina / 1. puoli	Aika minutteina / 2. puoli
Porsaankyljykset	3-4	250	7-9	4-6
Lampaankyljykset	3-4	250	7-10	5-6
Kana, paloiteltu	3-4	250	20-25	15-20
Makkara	3-4	250	3-4	1-2
Porsaankylkipalat, esikypsennetty 20 minuuttia	3-4	250	15-20	15-20
Kala, turska ja lohi viipaleina	3-4	250	10	5
Paahtoleivät	3-4	250	2-3	-

10.13 Kuivaus

Vihannekset

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatintasot	Aika tunteina (suositeltu)
Pavut	60-70	3	1-4	6-8
Paprikat (viipaleiksi leikattu)	60-70	3	1-4	5-6
Keittovihannekset	60-70	3	1-4	5-6
Sienet	50-60	3	1-4	6-8

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatinta- sot	Aika tunteina (suositeltu)
Yrtit	40-50	3	1-4	2-3

Hedelmät

Kuivauksen ruokalajit	Lämpötila °C	Kannatintaso	Kannatinta- sot	Aika tunteina (suositeltu)
Luumut	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoosit	60-70	3	1-4	8-10
Omenaviipa- leet	60-70	3	1-4	6-8
Päärynät	60-70	3	1-4	6-9

10.14 Sulatus

- Ota ruoka pakkauksestaan ja aseta lautaselle ritilän päälle.

- Älä peitä kannella tai kulholla. Peittäminen voi pidentää sulatusaikaa huomattavasti.
- Laita ritilä ensimmäiselle kannatintasolle alhaalta lukien.

Ruokalaji	Ritilä	Aika minuutteina	Lopullinen sulatusaika minuutteina	Huomautuksia
Broileri, 1 000 g	2	120-140	20-30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä puolessa välissä.
Liha, 1 000 g	2	100-140	20-30	Käännä puolessa välissä.
Liha, 500 g	2	90-120	20-30	Käännä puolessa välissä.
Taimen, 150 g	2	25-35	10-15	-
Mansikat, 300 g	2	30-40	10-20	-
Voi, 250 g	2	30-40	10-15	-
Kerma, 2 x 2 dl	2	80-100	10-15	Kerma voidaan vatkata, vaikka se olisi edelleen hiukan jäässä.
Kakku, 1 400 g	2	60	60	-

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas

ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa tavallista puhdistusainetta.
- Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Tällä tavoin se on helpompi puhdistaa eivätkä roiskeet pala kiinni.
- Poista itsepintaist tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki uunin lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Tarttumaton pinta voi vaurioitua.



Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaist laitteet

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa.

Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

11.1 Katalyyttiset seinät ja katto

Katalyyttiset seinät ja katto puhdistuvat itsestään. Ne imevät rasvaa, joka kerääntyy seiniin uunin toiminnan aikana.

Tämän puhdistusprosessin tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti ilman ruokaa:

- Kytke uunin valo päälle.
- Poista varusteet uunin sisältä.
- Valitse uunin toiminto.
- Aseta lämpötilaksi 250 °C ja anna uunin toimia yhden tunnin ajan.
- Puhdista uunin sisäosa pehmeällä ja kostealla sienellä.



VAROITUS!

Älä yritä puhdistaa katalyyttisiä pintoja uunin sumuttimilla, kuluttavilla tuotteilla, saippualla tai muilla puhdistusaineilla. Ne vahingoittavat katalyyttistä pintaa.

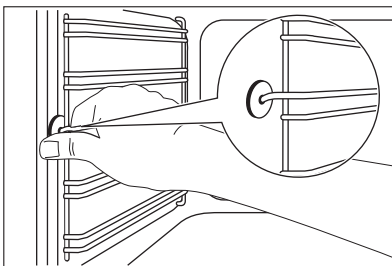


Katalyyttisten pintojen värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.

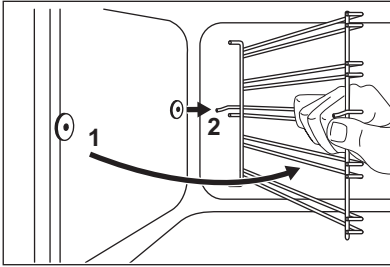
11.2 Uunipeltien kannatinkiskot

Voit poistaa uunipeltien kannatinkiskot sivuseinien puhdistamisen ajaksi.

Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen



1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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

Uunipeltien kannatinkiskojen kiinnittäminen

Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



Kun teleskooppikannattimia käytetään:

Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin!



HUOMIO

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



VAROITUS!

Varmista, että lasipaneelit ovat jäähtyneet ennen lasiluukun puhdistamista. On olemassa lasin rikkoutumisvaara.



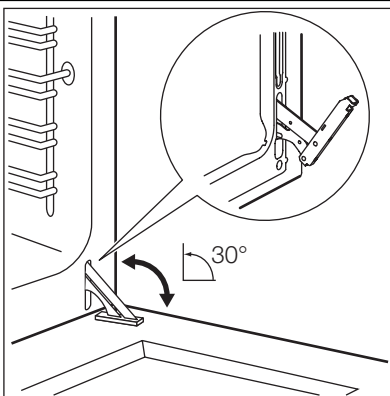
VAROITUS!

Jos luukun lasipaneelit vaurioituvat tai niissä on naarmuja, niiden kestävyys heikkenee ja ne voivat rikkoutua. Vaihda tällöin lasipaneelit. Kysy lisätietoja valtuutetusta huoltoilikkeestä.

11.3 Uuninluukun puhdistaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.

Luukun irrottaminen



1. Avaa uuninluukku noin 30° kulmaan tai kunnes kuulet napsahduksen.
2. Pidä käsillä kiinni luukun sivuilta ja vedä luukku irti uunista.



Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

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



HUOMIO

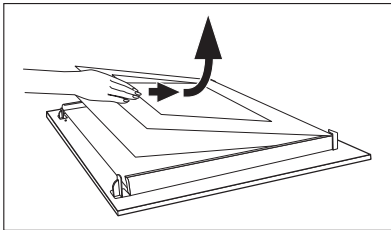
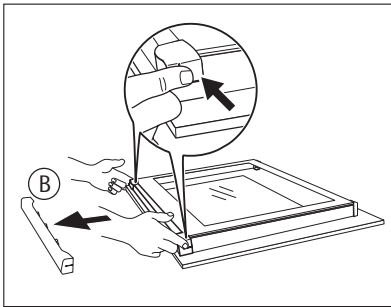
Laita luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja tasaiselle alustalle siten, ettei se naarmuunnu.

11.4 Uunin lasipaneelit



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

Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitysteiiviste vapautuu.
2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeleihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.
4. Puhdista lasilevyt.

Asenna paneelit takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.



HUOMIO

Irrotettavien lasipaneelien toisella puolella on merkintä. Varmista, että merkintä on vasemmassa yläkulmassa.

11.5 Uunin lamppu



VAROITUS!

Ole varovainen vaihtaessasi uunin lamppua. Olemassa on sähköiskuvaara.



Laita uunin pohjalle pyyhe, jotta lamppu tai suojalasi eivät rikkoudu, jos ne vahingossa putoavat.

Lampun vaihtaminen

1. Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.
Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.



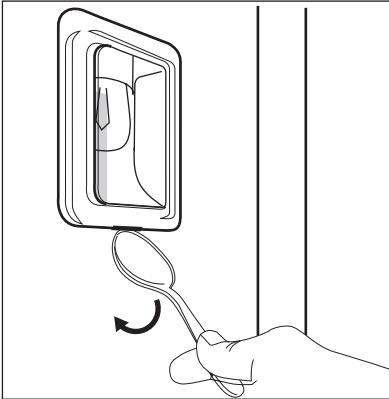
Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.

Ennen uunin lampun vaihtamista:

- Kytke uuni pois toiminnasta.
- Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

11.6 Lampun vaihtaminen

1. Uunin lamppu sijaitsee uunikammion vasemmalla puolella. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.
2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla). Puhdista suojalasi.



3. Vaihda tarvittaessa uunin lamppu uuteen lamppuun, jonka lämmönkestävyys on 300 °C.



Käytä tyypiltään samanlaista uunin lamppua.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.
5. Asenna vasen kannatinkisko.

11.7 Laatikon irrotus

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi.

Laatikon irrotus

1. Vedä laatikko niin pitkälle ulos kuin mahdollista.
2. Nosta laatikkoa hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Laatikon asettaminen paikalleen

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



VAROITUS!

Kun uuni on käytössä, laatikko saattaa kuumentua. Tästä syystä laatikossa ei saa säilyttää helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistusaineita, muovipusseja, patakintaita, paperia, puhdistussuihkeita tms.

12. KÄYTTÖHÄIRIÖT



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei toimi tai keittotason näytössä näkyy "-".	Sulaketaulun sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteyttä sähköasentajaan.
Laite ei toimi lainkaan.	Pistoke on asennettu virheellisesti.	Liitä pistoke pistorasiaan oikein.
Laite ei toimi lainkaan.	Maavikavirtakytkin on kytketty pois päältä.	Kytke maavikavirtakytkin päälle.
Laite ei toimi lainkaan.	Lapsilukko on toiminnassa.	Kytke lapsilukko pois toiminnasta.
Laite ei toimi lainkaan.	Laitteesta on katkaistu virta.	Kytke laitteeseen virta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkista asetukset.
Uunin valo ei syty.	Uunin lamppu on palanut.	Vaihda uunin lamppu.
Ruokien päällä ja uunin sisällä on höyryä ja kosteutta.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15–20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Laite on kytketty pois toiminnasta, mutta siitä kuuluu edelleen ääniä.	Jäähdytyspuhallin toimii edelleen.	Korjaustoimenpiteet eivät ole tarpeen. Tämä on normaalia.
Keittotason näytössä näkyy "F".	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari on asennettu lihaan virheellisesti.	Työnnä paistolämpömittarin kärki lihan keskikohtaan.
Kellonäytössä näkyy "F11".	Paistolämpömittari on oikosulussa, tai paistolämpömittarin pistoke ei ole kunnolla kiinni pistorasassa.	Työnnä paistolämpömittarin pistoke tiukasti uunin sivuseinässä olevaan pistorasiaan.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä luettelossa "F....".	Laitteessa on jokin vika.	Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos näytössä näkyy edelleen F ja numero, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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

Huoltoliikkeen vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä.

Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. TEKNISET TIEDOT

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm


Mitat	
Syvyys	600 mm


Mitat	
Uunin tilavuus	74 l



Jos kytket laitteen pistokkeen kolmivaiheiseen kontaktiin, siinä on oltava nolla. Muutoin laite ei toimi.

14. 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.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	35
2. PRODUKTBESKRIVELSE	38
3. FØR FØRSTE GANGS BRUK	39
4. KOKETOPP - DAGLIG BRUK	40
5. KOKETOPP - NYTTIGE TIPS OG RÅD	43
6. KOKETOPP - STELL OG RENGJØRING	44
7. STEKEOVN - DAGLIG BRUK	45
8. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER	46
9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET	47
10. STEKEOVN - NYTTIGE TIPS OG RÅD	48
11. STEKEOVN - STELL OG RENGJØRING	59
12. HVA MÅ GJØRES, HVIS.....	62
13. TEKNISKE DATA	64
14. MILJØVERN	64

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt bygget på erfaring gjennom flere tiår. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1.

SIKKERHETSINFORMASJON

Før montering og bruk ber vi deg lese denne håndboken nøye:

- For din egen og dine omgivelers sikkerhet
- For å ta vare på miljøet
- For å kunne bruke produktet riktig.

Ta vare på bruksanvisningen, og pass på at den følger med produktet hvis du selger eller flytter det.

Produsenten er ikke ansvarlig hvis feilaktig montering eller bruk forårsaker skade.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte års alderen og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de får tilsyn eller instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som er involvert. Barn skal ikke leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn. Det er fare for kvelning eller fysisk skade.
- Hold barn og dyr borte fra produktet når døren er åpen, eller produktet er i bruk. Det er fare for fysisk skade eller permanent uførhet.
- Hvis produktet har barnesikring eller tasterpær-funksjon, bør du bruke den. Det forhindrer at barn eller dyr bruker produktet ved et uhell.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres. Det er fare for skade på produktet.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

1.3 Montering

- Forutsetningene for justering av dette produktet er angitt på typeskiltet
- Bare en godkjent tekniker kan montere og koble produktet. Kontakt et autorisert serviceverksted. Dette for å hindre skade på produkt og person.

- Kontroller at produktet ikke har transportskader. Ikke koble til produktet hvis det er skadet. Kontakt leverandøren ved behov.
- Fjern all emballasje, klistremerker og belegg fra produktet før første gangs bruk. Du må ikke fjerne typeskiltet. Det kan oppheve garantien.
- Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i brukslandet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektrisitet og/eller gass osv.).
- Vær forsiktig når du flytter produktet. Produktet er tungt. Bruk alltid vernehansker. Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømtilførselen når det monteres.
- Overhold minimumsavstanden til andre produkter og enheter.
- Ikke sett produktet på en sokkel som ikke er beregnet på dette produktet.

1.4 Strømtilkopling

- Bare en godkjent elektriker kan utføre elektriske arbeider på produktet. Kontakt et godkjent servicesenter. Dette for å hindre skade på produkt og person.
- Maskinen må være jordnet.
- Kontroller at de elektriske dataene på typeskiltet overensstemmer med strømforsyningen i huset.
- Informasjon om spenning finner du på typeskiltet.
- Du må ha korrekte isoleringsenheter: Vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isolasjonsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Støtbeskyttelsesdelene må være festet på en slik måte at de ikke kan frakobles uten verktøy.
- Bruk alltid korrekt montert, jordnet stikkontakt.

- Når du kople elektriske produkter til nettstrømmen, må du ikke la ledninger berøre eller komme i nærheten av den varme døren.
- Ikke bruk doble stikkontakter, forbindelsesklemmer eller skjoteledninger. Det kan være brannfarlig.
- Pass på at du ikke klemmer eller skader nettstøpselet (hvis tilgjengelig) og kablet bak produktet.
- Forsikre deg om at strømtilkoblingen er tilgjengelig etter montering.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra enheten. Trekk alltid i selve støpselet (hvis tilgjengelig).
- Du må ikke bytte ut eller endre strømkablet. Kontakt servicesenteret.

1.5 Bruk

- Produktet skal kun brukes for matlaging i private husholdninger. Ikke bruk produktet til kommersielt eller industrielt formål. Dette for å hindre fysisk skade på personer eller hindre skade på eiendom.
- Ha alltid tilsyn med produktet under bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren mens produktet er i drift. Varm damp kan strømme ut. Fare for brannskader.
- Ikke bruk dette produktet hvis det er i kontakt med vann. Ikke bruk produktet med våte hender.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Kokeflaten blir varm under bruk. Fare for brannskader. Ikke legg metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på overflaten, da de kan bli varme.
- Innsiden av produktet blir varm under bruk. Fare for brannskader. Bruk hansker eller grytekluter når du skal sette inn eller ta ut tilbehør eller gryter.
- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Vær forsiktig når du åpner døren. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft. Det er fare for brann.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i nærheten av produktet når du åpner døren.
- Ikke la brannfarlige gjenstander som er fuktet med brannfarlige stoffer og/eller lettantennelige gjenstander (av plast eller aluminium) stå i eller i nærheten av produktet. Det er fare for eksplosjon eller brann.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke bruk kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke la gryter koke tørre. Det kan skade grytene og koketoppen.
- Hvis gjenstander eller kokekar faller ned på den glasskeramiske overflaten, kan den bli skadet.
- Ikke legg kokekar inntil betjeningspanelet. Varmen kan skade produktet.
- Vær forsiktig når du tar ut eller setter inn tilbehør for å unngå skade på emaljeflatten.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller med skadede bunner kan lage riper i den glasskeramiske overflaten hvis de skyves over den.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen.
- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - ikke sett gjenstander direkte på bunnen av produktet, og ikke dekk til bunnen med aluminiumsfolie;
 - ikke tøm varmt vann direkte inn i produktet;
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke legg brennbart materiale i skuffen under stekeovnen. Bare varmebestandig tilbehør skal oppbevares der.
- Ikke dekk til damputløpene fra stekeovnen. De sitter på baksiden av toppen.
- Ikke legg noe på koketoppen som kan komme til å smelte.
- Hvis det er sprekker i overflaten, må du koble fra strømmen. Det er fare for elektrisk støt.
- Ikke plasser materialer som leder varme (f.eks. tynne metallrister eller metallbelagte varmeledere) under kokekaret. For

stor varmereflektering kan skade kokeflaten.

- Hvis du har operert inn en pacemaker, må du holde overkroppen din minst 30 cm unna induksjonskokesonene når de brukes.

1.6 Stell og rengjøring

- Påse at produktet er kaldt før vedlikeholds- eller rengjøringsarbeid. Det er fare for forbrenning! Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Hold produktet rent til enhver tid. Hvis fett eller andre matrester får anledning til å samle seg opp, kan det føre til brann.
- Regelmessig rengjøring forhindrer at overflatematerialet forringes
- For din personlige sikkerhet og sikkerhet til omgivelsene, må du bare rengjøre produktet med vann og såpe. Ikke bruk brennbare produkter eller produkter som kan forårsake korrosjon.
- Du må ikke rengjøre produktet med damprenjøringsapparater, høytrykks-spylere, skarpe gjenstander, skurende rengjøringsmidler, skuresvamper eller flekkjernere.
- Hvis du bruker ovnsrens, må du følge anvisningene fra produsenten. Ikke spray noe på varmeelementene og termostatsensoren.
- Ikke rengjør glassdøren med slipende rengjøringsmidler eller metallskrape. Den varmebestandige overflaten på det indre glasset kan sprekke og knuse.

- Når dørglasspanelene skades kan de bli svake og de kan sprekke. De må skiftes ut. Kontakt servicesenteret.
- Vær forsiktig når du demonterer døren. Døren er tung.
- Lyspærene som brukes i dette produktet, er spesialpærer kun beregnet på husholdningsapparater. De kan ikke brukes til full eller delvis rombelysning.
- Hvis pæren må skiftes, må du bruke en med samme effekt og som kun er beregnet på husholdningsapparater.
- Koble produktet fra strømforsyningen før du skifter pære i ovnslampen. Fare for elektrisk støt. Avkjøl produktet. Fare for brannskader.
- Du må ikke rengjøre katalyseemalje.

1.7 Servicesenter

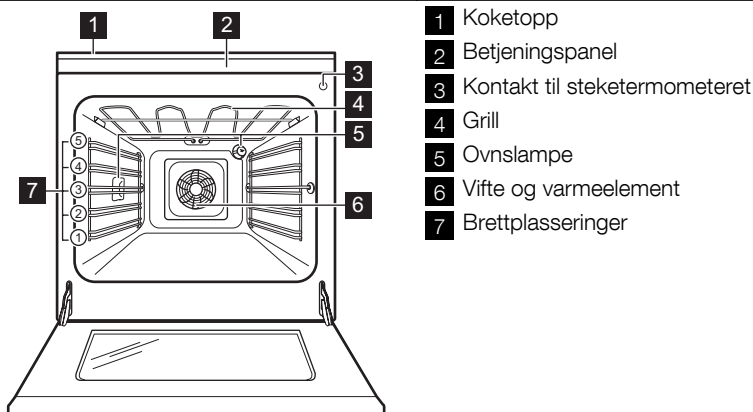
- Overlat alle reparasjoner og annet arbeid på produktet til en godkjent tekniker. Kontakt et godkjent servicesenter.
- Bruk kun originale reservedeler.

1.8 Kassering av maskinen

- For å hindre fysiske skader:
 - Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
 - Kutt av strømkabelen og kast den.
 - Ødelegg dørlåsen. Det hindrer at barn eller mindre dyr blir stengt inne i produktet. Det er fare for kvelning.

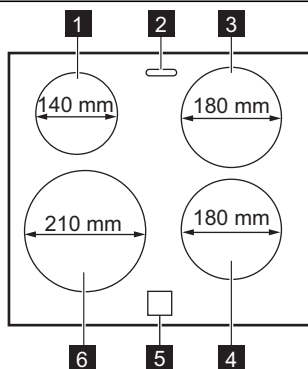
2. PRODUKTBESKRIVELSE

2.1 Generell oversikt



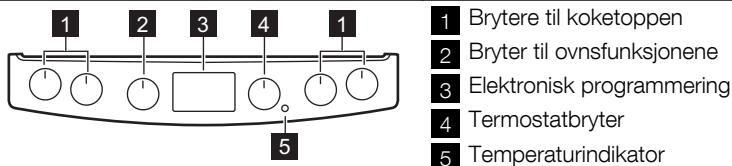
- 1 Koketopp
- 2 Betjeningspanel
- 3 Kontakt til steketermometeret
- 4 Grill
- 5 Ovnslampe
- 6 Vifte og varmeelement
- 7 Brett plasseringer

2.2 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone 1400 W, med boosterfunksjonen 2500 W
- 2 Damputløp
- 3 Induksjonskokesone 1800 W, med boosterfunksjonen 2800 W
- 4 Induksjonskokesone 1800 W, med boosterfunksjonen 2800 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Induksjonskokesone 2300 W, med boosterfunksjonen 3600 W

2.3 Betjeningspanel



- 1 Brytere til koketoppen
- 2 Bryter til ovnsfunksjonene
- 3 Elektronisk programmering
- 4 Termostatbryter
- 5 Temperaturindikator

2.4 Tilbehør

• Ovnsrist

For kokeredskaper, kakeformer, steker.

• Stekebrett

For kaker og småkaker.

• Langpanne med slippelegg

Til baking og steking eller som underlag for å samle fett.

• Steketermometer

For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

- **Oppbevaringsskuff**

Oppbevaringsskuffen befinner seg under stekeovnen.

3. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

3.1 Første gangs rengjøring

- Fjern alt tilbehør og brettstigene (hvis mulig).
- Rengjør produktet før første gangs bruk.



Se kapitlet "Stell og rengjøring".

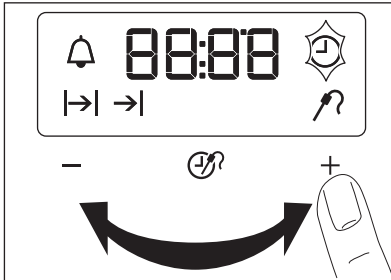
3.2 Stille inn tiden



Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.


Når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrydd, vil klokkeindikatoren blinke.

Trykk på knappene + eller - for å stille inn tiden.






Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.



For å endre tiden, trykk på  flere ganger, til klokkeindikatoren blinker. Du må ikke stille inn Steketid |→| eller Sluttid →| -funksjonen samtidig.

3.3 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i en time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
4. La produktet være i bruk i ti minutter.
5. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
6. La produktet være i bruk i ti minutter. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

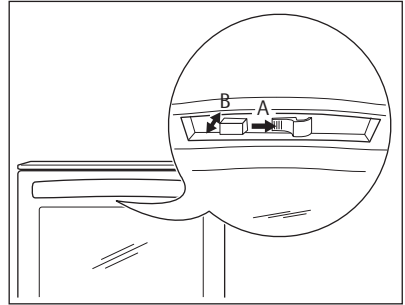
3.4 Barnesikring

Barnesikringen er aktivert som standard.

Åpne og lukke døren

Skjv låseknappen (A) til høyre for å åpne døren.

Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.



Deaktivere barnesikringen

1. Skjv og hold låseknappen (A) til høyre
2. Trykk og hold knappen (B)
3. Slipp låseknappen (A)
4. Slipp knappen (B)

Aktivere barnesikringen

1. Skjv og hold låseknappen (A) til høyre
2. Trykk og hold knappen (B)
3. Slipp knappen (B)
4. Slipp låseknappen (A)



Barnesikringen deaktiveres ikke når produktet slås av.

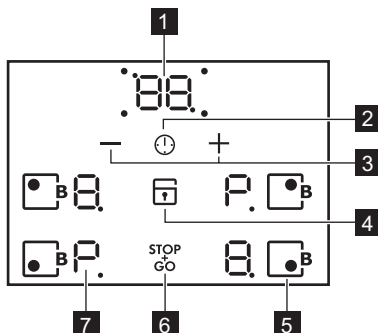
4. KOKETOPP - DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

4.1 Oversikt over betjeningspanelet








Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Indikatorene, displayene og lydssignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon
1 Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
2	Velger kokesonen.
3 $+ / -$	Øker eller reduserer tiden.
4	Aktiverer eller deaktiverer tastlåsen eller barnelåsen.
5	Aktiverer boosterfunksjonen.
6	Aktiverer eller deaktiverer Stop and Go-funksjonen.
7 Varmeinnstillingsdisplay	Viser effektrinnet.

4.2 Varmeinnstillingsdisplay

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er av.
	Kokesonen er i bruk.
	Stop and Go-funksjonen er på.
	Automax-funksjonen er aktivert.

Display	Beskrivelse
	Booster-funksjonen er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (tre-trinns restvarmeindikator): fortsetter matlaging/varmholding/restvarme.
	Låsfunksjonen/barnesikringen er aktivert.
	Kokekaret er uegnet eller for lite, eller det er ikke noe kokekar på kokesonen.
	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.

4.3 Varmeinnstilling


Drei betjeningsbryteren med urviserne for å aktivere en kokesone eller for å øke varmeinnstillingen. Displayet viser varmeinnstillingen.

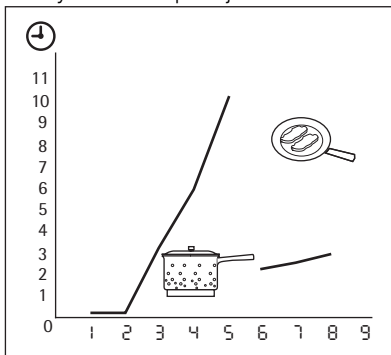
Drei bryteren mot urviseren for å velge en høyere varmeinnstilling. Drei betjeningsbryteren **0** -posisjonen for å deaktivere den.

4.4 Automax



Automax-funksjonen gir nødvendig varmeinnstilling en kort tid. Den angir det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid (se diagrammet), og senker deretter effekttrinnet til den nødvendige innstillingen.

Starte Automax-funksjonen:

- Drei bryteren til kokesoneposisjon **A**.  tenes i displayet.
- Velg ønsket effekttrinn umiddelbart.
- Du deaktiverer funksjonen ved å dreie bryteren til av-posisjon.

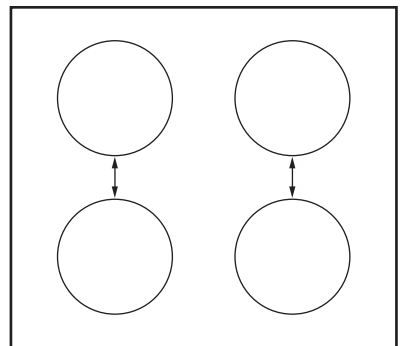


4.5 Booster-funksjonen

Booster-funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Booster-funksjonen er aktivert i maksimum 10 minutter. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste varmeinnstillingen. For å aktivere, må du dreie bryteren til nødvendig varmeinnstilling, deretter berøre .  vises i displayet. Du deaktiverer funksjonen ved å endre effekttrinnet.


4.6 Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Boosterfunksjonen øker effekten opp til maksimumsnivået for en kokesone, og reduserer effekt-nivået for den andre kokesonen. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to nivåer.



4.7 Tidsur

Bruk den til å angi automatisk utkoblingstid for en kokesone.

- Velge kokesone. Berør  gjentatte ganger, til indikatoren for ønsket kokesone lyser.

i Du må velge kokesone før du aktiverer tidsuret.

2. Angi varmeinnstillingen for kokesonen. Du kan også angi den etter at du har aktivert tidsuret.
3. For å aktivere tidsuret eller endre angitt tid, berør **+** eller **-** på koketoppens betjeningspanel. Maksimumstiden er 99 minutter.

Indikatoren for kokesonen blinker sakte. Det innstilte tidsuret teller ned.

4. For å se gjenværende tid, berør **!** flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone blinker raskt. Displayet viser gjenværende tid.

Når den angitte tiden utløper, blinker **00** og man hører et lydsignal. Kokesonen deaktiveres.

5. Berør **!** for å slå av lydsignalet.

i For å deaktivere tidsuret før den angitte tiden er ferdig, angi kokesone med **!** og berør **-**. Den resterende tiden telles ned til **00**. Indikatoren for kokesonen går av.

Tidsuret kan brukes som stoppeklokke når kokesonene ikke er på. For å gjøre dette, velg kokesone og aktiver tidsuret, men ikke angi varmeinnstillingen.

4.8 Stop and Go

Stop and Go ^{STOP} -funksjonen stiller inn alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn (**1**).

Denne funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

- For å aktivere denne funksjonen, berør ^{STOP} . Displayet viser symbolet **1**.
- For å deaktivere denne funksjonen, berør ^{STOP} . Displayet viser varmeinnstillingen du har angitt tidligere.

i Når du endrer varmeinnstillingene, deaktiveres funksjonen og displayet viser de nye varmeinnstillingene.

4.9 Lås

Nå kokesonene brukes, kan du låse betjeningspanelet. Det hindrer utilsikket endring av effekttrinnet.

Denne funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

1. Still inn effekttrinnet.
2. For å aktivere denne funksjonen, berør **!**. Displayet viser symbolet **L** i 4 sekunder.
3. For å deaktivere denne funksjonen, berør **!**. Displayet viser varmeinnstillingen du har angitt tidligere.

i Når du slår av produktet, deaktiveres funksjonen.

4.10 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at komfyrtoppen blir slått på ved en feil.

Aktivere barnesikringen

1. Kontroller at komfyrtoppen er slått av. Betjeningspanelet må ikke vise noen symboler bortsett fra **1** / **2** / **3**.
2. Berør **!** i 4 sekunder. Symbolet **L** blinker i betjeningspanelet.
3. Berør ^{STOP} mens symbolet **L** blinker.
4. Displayet viser **L** i 4 sekunder. Barnesikringen er aktivert.

i Utfør de samme stegene igjen for å deaktivere barnesikringen. Displayet viser **L** i 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

Deaktiver barnesikringen for bare én tilberedning

1. Aktivere og deaktivere den nødvendige kokesonen.
2. Mens displayet viser **L**, berør **!** fram til displayet viser **L**.
3. Still inn effekttrinnet for kokesonen innen 4 sekunder.
4. Når du slår av koketoppen, trer barnesikringen i funksjon.

4.11 OptiHeat Control (tre-trinns restvarmeindikator)

OptiHeat Control viser mengden restvarme (**1** \ **2** \ **3**). Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Varmen under kokekaret varmer opp glasskeramikken.

**ADVARSEL**

Forbrenningsfare som følge av restvarme.

4.12 Automatisk utkobling

Koketoppen deaktiveres automatisk, hvis:

- Alle kokesonene er slått av [7].
- Du søler noe eller setter noe på komfyr-toppens betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyr-toppen av. Fjern objektet eller tørk av betjeningspanelet.
- Koketoppen blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). Før kokertoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- Du bruker feil kokekar. Displayet viser symbolet [F] og kokesonene deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter litt tid (se tabellen) viser displayet symbolet [] og komfyr-toppen deaktiveres.

Varmeinnstilling	Utkoplingstid
[u] [1] - [2]	6 t
[3] - [4]	5 t
[5]	4 t
[6] - [9]	1,5 t

5. KOKETOPP - NYTTIGE TIPS OG RÅD

**ADVARSEL**

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

5.1 Kokekar til induksjonskokesoner



Ved induksjonskoking generer et kraftig elektromagnetisk felt varme i kokekaret nesten momentant.

Materiale i kokekar

- **Korrekt:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, en bunn med flere lag (merket med dette av produsenten).
- **Feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

- Vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- Du kan feste en magnet til kokekarets bunn.



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål: induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk. Likevel, må den magnetiske delen av bunnen på kokekaret ha en minimumsdiаметer på ca 3/4 av kokesonen.

5.2 Lyder under bruk

Hvis du kan høre:

- En knekkelyd: består kokekaret av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- En plystrelyd: én eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinns og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- Summing: én eller flere kokesoner brukes med det høyeste effekttrinnet.
- Klikking: det skjer elektriske koblinger.
- Visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.3 Energisparing



- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.

5.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Var- me- inn- stil- ling	Brukes til:	Tid	Tips
 1	Holde den tilberedte maten varm	etter behov	Sett et lokk på kokekaret
1-2	Hollandaise-sause, smelte: av smør, sjokolade og gelatin	5-25 min	Bland innimellom
1-2	Størkning: luftig omelett, eggestand	10-40 min	Tilberedes med lokk
2-3	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter	25-50 min	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått
3-4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20-45 min	Tilsett noen spiseskjeer væske
4-5	Dampkoking av poteter	20-60 min	Bruk maks. ¼ l vann for 750 g poteter
4-5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper	60-150 min	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser
6-7	Forsiktig steking: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	etter behov	Snus etter halve steketiden
7-8	Steking, potetlapper, hoftestykker, steker	5-15 min	Snus etter halve steketiden
9	Koke opp mye vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommefrites		

Booster-funksjonen egner seg best til oppvarming av mye vann.

6. KOKETOPP - STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

Rengjør produktet etter hver bruk.
Bruk kokekar med ren bunn.



Riper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke produktets funksjon.

Fjerne smuss:

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet. Bruk en spiseskje til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjernes etter at produktet er tilstrekkelig avkjølt:** kalk- eller vannringer, fettsprut og falming av me-

tallet. Bruk et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.

2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.

3. Til slutt **gnir du produktet tørt med en ren klut.**

7. STEKEOVN - DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

7.1 Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

2. Drei termostatbryteren til en temperatur.









Temperaturindikatoren lyser når temperaturen i produktet øker.



3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av produktet.

7.2 Slå produktet på og av

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til en ovnsfunksjon.


7.3 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Bruksområde
 Av-posisjon	Produktet er slått av.
 Varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom. Still ovnsens temperatur 20 - 40 °C lavere enn når du bruker over/-undervarme.
 Over- og undervarme	For å bake eller steke på én høyde i ovnen. Toppen og bunnen av varmeelementene er i bruk på samme tid.
 Pai/pizza	For å lage pizza, quiche eller pai. Still ovnsens temperatur 20 - 40 °C lavere enn når du bruker over/-undervarme.
 Bruning	Steke store kjøttstykker. Her virker grillelementet og ovnsviften vekselvis, slik at den varme luften sirkulerer rundt maten.
 Max Grill	For grilling av flate matvarer i store mengder. For å riste brød. Hele grillelementet er i bruk.
 Tørring	For å tørke skiver av frukt, (f.eks. eple, plomme og fersken), og skiver av grønnsaker, (f.eks. tomat, squash og sopp).
 Tine	For å tine frossen mat.


Ovnfunksjon	Bruksområde
 Ovnslampe	For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking.
 Funksjonslås	For å låse ovnfunksjonene.

7.4 Funksjonslås

Bryteren til ovnfunksjonene har en innebygd funksjonslås.

 Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

Låse ovnen

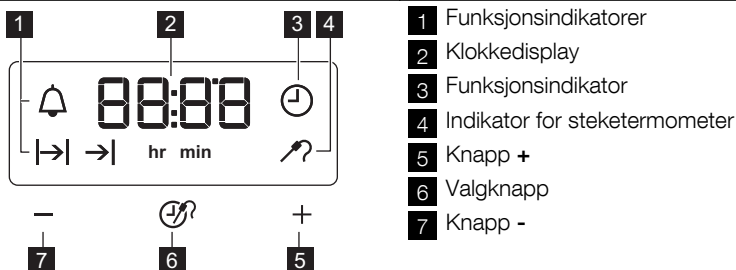
Drei bryteren til symbolet . Bryteren spretter ca. 2 mm ut.


Låse opp ovnen


Trykk på bryteren og dreii den til nødvendig stilling.

8. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER




8.1 Elektronisk programmering



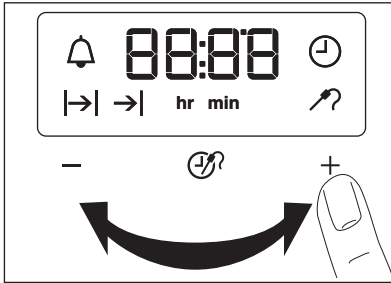
Klokkefunksjon	Bruksområde
 Klokkeslett	For å stille inn, endre eller sjekke hva klokken er.
 Stoppeklokke	For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.
 Steketid	For å velge hvor lenge produktet skal være slått på.
 Slutt	For å velge når produktet skal slås av.

 Du kan bruke Steketid og Sluttid samtidig, for å velge når produktet skal slås av og på. Still først inn Steketid, og deretter Sluttid.

8.2 Stille inn klokkefunksjonene

- For Tilberedningstid  og Sluttid , velg en ovnfunksjon og temperatur. Det er ikke nødvendig for varseluret .

- Trykk på valgknappen gjentatte ganger, til indikatoren for ønsket klokkefunksjon blinker.



- Trykk på + eller - for å ang ønsket klokkefunksjon.
Displayet viser indikatoren for klokkefunksjonen du har angitt. Når den

valgte tiden er nådd, blinker indikatoren og du hører et signal i to minutter.

i Med funksjonene Tilberedningstid I→I og Sluttid →I slås produktet av automatisk.

- Trykk på en knapp for å slå av lydsignalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostatbryteren til av-posisjon.

8.3 Avbryte klokkefunksjonen

- Trykk på valgknappen igjen til ønsket funksjonsindikator blinker.
- Trykk og hold knappen -.
Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

9. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL

Se kapittelet om "Sikkerhetsinformasjon".

9.1 Steketermometer

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

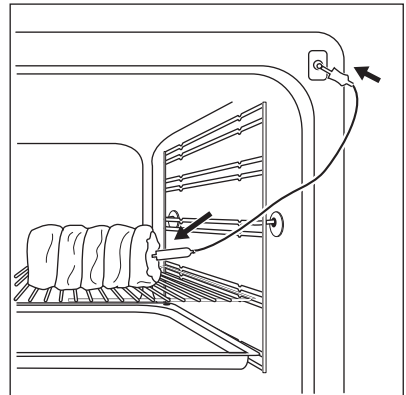
To temperaturer må stilles inn:


- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabellen for steketermometer.



Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

- Sett spissen på steketermometeret (med symbolet  på håndtaket) midt i kjøttet.



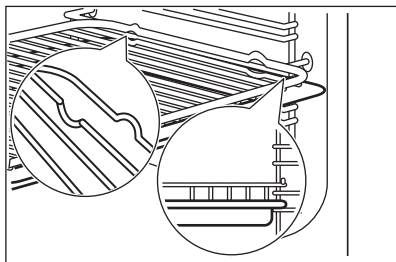
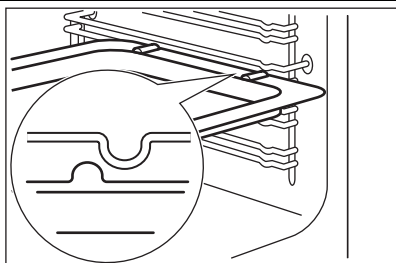
- Sett pluggen til steketermometeret i kontakten foran på produktet. Steketermometersymbolet  blinker i displayet.
- Trykk på + eller - -knappene for å stille inn ønsket kjernetemperatur. Du kan stille inn på en temperatur mellom 30 °C og 99 °C.
- Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
- Sørg for at steketermometeret holder seg i kjøttet og i kontakten under hele stekeprosessen.

6. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal. Trykk på en knapp for å slå av lydsignalet.
7. Slå av produktet.
8. Trekk støpselet til steketermometeret ut av stikkontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

**ADVARSEL**

Vær forsiktig når du fjerner spisen og støpselet fra steketermometeret. Fare for brannskader.

Hvis kjøttet ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører prosedyren på nytt.

9.2 Sette inn tilbehøret

Langpannen og ovnsristen har sidkanter. Disse kantene og formen på sporene er spesiallaget for å hindre at kokekar skli.

Sette inn ovnsristene og langpannen sammen

Sett ovnsristen oppå langpannen. Skyv langpannen inn i et av sporene.

10. STEKEOVN - NYTTIGE TIPS OG RÅD**ADVARSEL**

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".



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

**OBS**

Bruk en dyp langpanne for svært fuktige kaker. Fruktsafters kan sette varige flekker på emaljen.

10.1 Steking av bakst   **Generelle opplysninger**

- Den nye stekeovnen kan muligens stekes på en annen måte enn den gamle gjorde. Sammenlign de vanlige innstillingene (temperatur, tilberedningstid) og innskyvningsriller med verdiene i tabellene.
- Ved lengre steketider, kan du slå av stekeovnen ca. 10 minutter før steketiden er ferdig, for å utnytte restvarmen.

Når du tilbereder frossen mat, kan stekebrettene i ovnen vri seg under stekingen. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

Hvordan du bruker steketabellene

- Vi anbefaler å stille inn en lavere temperatur den første gangen.
- Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
- Steketiden kan forlenges seg med 10-15 minutter hvis du baker kaker i flere høyder
- Kaker og bakverk med forskjellige høyder brunes ikke alltid likt i begynnelsen. Hvis dette skjer, må du ikke endre temperaturinnstillingen. Forskjellene utjevnes under stekeprosessen.

Baketips

Bakeresultat	Mulig årsak	Løsning
Kaken er for lys på undersiden	Feil ovnsnivå	Sett kaken på et lavere ovnsnivå
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For høy steketemperatur	Bruk en lavere innstilling
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For kort steketid	Øk steketiden Ikke still inn høyere temperatur for å redusere steketiden
Kaken faller sammen (blir klissen, gummiaktig, får vannstriper)	For mye væske i deigen	Bruk mindre væske i deigen. Ta hensyn til blandingstidene, spesielt hvis du bruker miksmaster
Kaken er for tørr	For lav steketemperatur	Still steketemperaturen høyere
Kaken er for tørr	For lang steketid	Reduser steketiden
Kaken blir ujevnt brun	For høy steketemperatur og for kort steketid	Still steketemperaturen lavere og la kaken steke lenger
Kaken blir ujevnt brun	Deigen er ujevnt fordelt	Fordel deigen jevnt på stekebrettet
Kaken blir ikke ferdig i løpet av den angitte steketiden	For lav temperatur	Still steketemperaturen litt høyere

10.2 Varmluftsbaking

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	2+4	175-185	15-20
Grove rundstykker	2+4	165-180	20-30
Små gjærbrød med fyll	2+4	170-180	15-20
Saltkringler	2+4	160-170	15-20
Loff	2+4	170-180	30-40
Helkornbrød	2+4	160-170	35-45

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rugbrød, blanding	2+4	250	oppvarming
- baking	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Langpannekake	3	150-160	50-60
Formkake	2+4	150-160	30-40
Sukkerbrød/sandkaker	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunner	2+4	100	90-120
- oppvarming	2+4	med ovnen skrudd av	25
Kjeks	2+4	150-160	10-20
Vannbakkels	2+4	155-165	30-40
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	før baking, bunner 10-15
Fruktterter, mørdeig	2+4	150-160	etterbehandling 35-45
Fruktterter, smuldredeig	2+4	170-180	30-40

10.3 Vanlig baking

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Rundstykker	3-4	200-225	8-12
Rundstykker av sammalt mel	3-4	190-200	20-25
Små gjærbrød med fyll	3-4	200-225	10-12
Ciabatta	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Saltstenger	3-4	180-200	12-15
Loff	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Brød av sammalt mel	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, blanding	1	275	oppvarming
- baking	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Langpannekake	2-3	170-180	50-60

Type bakverk	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Formkake	3-4	170-180	35-45
Sukkerbrød/Madeiraker	1-2	170-180	40-50
Sandwichkake, rull	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbase	3-4	100	90-120
- oppvarming	3-4	med ovnen slått av	25
Småkaker	3-4	160-180	6-15
Vannbakkels	3-4	170-190	30-45
Rullekake	3-4	190-210	10-12
Fruktterte, bakverk med skorpe	3-4	175-200	forhåndsvarming, rull 10-15
Fruktterte, bakverk med skorpe	3-4	175	avslutning 35-45
Fruktterte, smuldredeig	3-4	190-200	25-35
Kransekake i ringer	2	210-230	10-12

10.4 Pizzatabell

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Ciabatta rull	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Fruktterter, mørdeig	2-3	170-180	35-45
Fruktterter, smuldredeig	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelaget (tynn bunn)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Frossen pizza	1-2	200	15-20
Terter, hjemmelaget forsteking, rundstykke	3-4	215-225	35-45
Terter, hjemmelaget etterbehandling	3-4	215-225	35-45

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Terter, frosne	3-4	200	15-25

1) forvarm stekeovnen

10.5 Steking

Stekte matretter

- Bruk utstyr som tåler varme for steking (les anvisningene fra fabrikanten).
- Store steker kan stekes direkte i dyp langpanne eller på ovnsristen over langpannen. (hvis tilgjengelig)

- Stek magert kjøtt i stekegryte med lokk. På den måten blir kjøttet saftigere.
- Alt kjøtt som skal brunes eller ha skorpe, kan du steke i stekegryte uten lokk.

10.6 Varmluftstekning

Storfe kjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

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

Kalve kjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	160	60-70

Lammekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/sadel	2	160	80-100

Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	2-3	175	60-70
Svinekam ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, i deler	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
Langsteking av and ¹⁾	2-3	130	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

10.7 Vanlig steking **Storfekjøtt**

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Roastbeef ¹⁾	2-3	125	80-120
Rundbiff - bruning	2-3	225	totalt 10
Rundbiff - steking	2-3	160	50-60
Roastbiff	1-3	180	90-120

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over/undervarme på 250°C. Hvis du bruker steketermometer må det tas ut for grilling.

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lam

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/bog/ribbe	2	180	80-100

Svinekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	3	200	60-70
Svinekam ¹⁾	3	200	60
Nakkekoteletter	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

Fjærkre

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling, oppdelt	2-3	200	55-65
And ¹⁾	2-3	160	55-65
And langsom steking ¹⁾	2-3	130	totalt om lag 5 timer
Stekt kalkun med fyll	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

10.8 Steking varmluft

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, koking	2+4	150-160	1)
Fisk, steking	2+4	165-175	1)
Kjøttpudding	2+4	165-175	60-70
Danske kjøttboller	2+4	165-175	35-45
Leverpostei	2+4	165-175	65-75
Potetgrateng	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen	2+4	175	30-45 2)
Pastagrateg	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelaget	3	180-200	20-35
Frossen pizza	2+4	180-200	15-25 2)
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 2)
Terter, hjemmelaget - før steking, rundstykke	2+4	165-175	15-20
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	2+4	165-175	30-40
Terter, frosne	2+4	175	25-35 2)

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

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

10.9 Over- og undervarme

Matvaretype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Fisk, kokt	2-3	160-170	1)
Fisk, steking	2-3	180-200	1)
Kjøttpudding	2-3	175-200	45-60
Danske kjøttboller	3-4	175-200	30-45
Leverpostei.	2-3	180-200	50-60
Gratinert	2-3	180-200	50-60
Potetgrateng	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelaget	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagrateg	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelaget	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen	2-3	220-230	15-25 2)
Chips, frosne	3-4	225-250	20-30 2)
Terter, hjemmelaget - forhåndsvarming, rull	3-4	190-210	15-25
Terter, hjemmelaget - avslutning	3-4	190-210	20-30
Terter, frosne	3-4	200-225	20-30 2)

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger koke-/steketiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel inn i fisken. Dersom kjøttet løsner lett fra beina, er fisken ferdig.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon) er steketiden om lag 1/3 lenger enn det som står på pakken. Hvis den angitte tiden er 30 minutter bør steketiden være rundt $30+10 = 40$ min.

10.10 Bruning

Storfekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Rundstek - bruning	2-3	200	totalt 10
Rundstek - steking	2-3	150	50-60
Roastbiff	1-2	160	90-120

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Oksefilet ¹⁾	2-3	160	60-70

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

Lammekjøtt

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Lår/skulder/ribbe	2	160	80-100

Svin

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Svinestek ¹⁾	2-3	180	60-70
Svinekam ¹⁾	2-3	175	60
Nakkefileter	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

Fjærfe

Kjøtttype	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter per kg kjøtt
Kylling	2-3	180	55-65
And ¹⁾	2-3	150	55-65
Langsteking av and ¹⁾	2-3	ikke egnet	til sammen omtrent 5 timer
Stekt kalkun, fylt	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

10.11 Tabell for steketermometer

Storfekjøtt

Kjøtttype	Brethøyde	Kjernetemperatur
Roastbiff	2-3	55-65
Rundstek - bruning	2-3	55-65
Rundstek - steking	2-3	55-65
Roastbiff	1-2	75-80

Kalvekjøtt

Kjøtttype	Rille	Kjernetemperatur
Oksefilet	2-3	65

Lammekjøtt

Kjøtttype	Brethøyde	Kjernetemperatur
Lår/bog/sadel	2	90

Svinekjøtt

Kjøtttype	Rille	Kjernetemperatur
Svinestek	2-3	80
Nakkefileter	2-3	75-80
Skinke	1-2	70-75

Fjærkre

Kjøtttype	Brethøyde	Kjernetemperatur
Kalkunbryst	2-3	75-80

10.12 Grilling

Bruk alltid grillfunksjonen med maks effektrinns



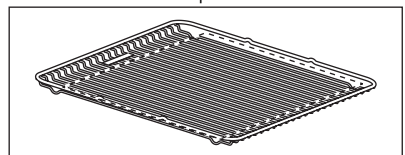
Ha alltid stekeovnsdøren lukket når du griller



Forvarm alltid den tomme stekeovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

- Sett risten inn i rillehøyden som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn stekebrettet på første rille for å samle opp fett.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.

Grillområdet er midt på brettet



Mattyper for grilling	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter / side 1	Tid i minutter / side 2
Svinekoteletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammekoteletter	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, oppdelt	3-4	250	20-25	15-20
Pølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forhåndskokt i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver av torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristet brød	3-4	250	2-3	-

10.13 Tørking

Grønnsaker

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8
Paprika (delt i strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppegrønnsaker	60-70	3	1-4	5-6
Sopp	50-60	3	1-4	6-8
Urter	40-50	3	1-4	2-3

Frukt og bær

Matretter som tørkes	Temperatur °C	Ristnivå	Innskyvningsriller	Tid i timer (anbefalt)
Svisker	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1-4	8-10
Eplebåter	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

10.14 Tining

- Pakk ut maten og legg den på en tallerken på ovnsristen.

- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Dette kan øke opptiningstiden betraktelig.
- Sett ovnsristen på første rille nedenfra.

Matvaretype	Rille	Tid i minutter	Ettertiningstid minutter	Kommentarer
Kylling 1 000 g	2	120-140	20-30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu den når den er halvstekt.

Matvaretype	Rille	Tid i minutter	Etterti-ningstid minutter	Kommentarer
Kjøtt, 1 000g	2	100-140	20-30	Snu den når den er halvstekt.
Kjøtt, 500g	2	90-120	20-30	Snu den når den er halvstekt.
Ørret, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløte, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløten kan piskes selv om den er litt frossen.
Kake, 1 400g	2	60	60	-

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat

som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

11. STEKEOVN - STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel
- Rengjør ovnsinventaret etter hver bruk. På denne måten blir det lettere å fjerne smuss uten at det brenner seg fast.
- Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt ovnstilbehøret etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slippende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan ødelegge slippbelegget.



Produkter i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp. Tørk den en myk klut. Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

11.1 Katalytiske vegger og tak

Veggene og taket med katalytisk belegg er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når stekeovnen er i funksjon.

For best mulig selvrens-effekt skal ovnen med jevne mellomrom varmes opp uten mat:

- Slå på ovnslyset.
- Ta ut tilbehøret fra ovnen.
- Velg en ovnsfunksjon.
- Still inn ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
- Rengjør ovnsrommet med en myk og fuktig svamp.

**ADVARSEL**

Ikke forsøk å rengjøre den katalytiske overflaten med ovnspray, slpende rengjøringsmidler, såpe eller andre vaskemidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.

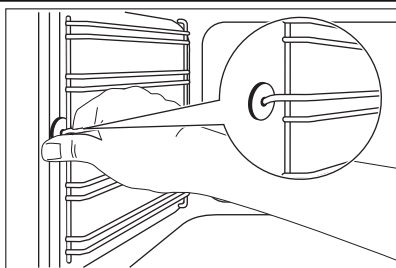


Misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.

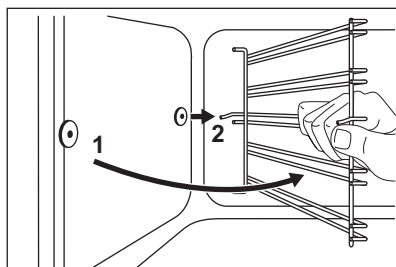
11.2 Brettstiger

Du kan fjerne brettstigen for å rengjøre sideveggene.

Å fjerne brettstigen



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



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

Montere brettstigen

Bruk omvendt rekkefølge for å montere brettstøttene.

**Gjelder for teleskopskinner:**

Holderne på teleskopskinnene må peke forover!

**OBS**

Pass på at den lengste ståltråden er i front. Endene på ståltrådene må peke bakover. Uriktig montering kan føre til skade på emaljen.

**ADVARSEL**

Sorg for at glassene er avkjølt før du rengjør glassdøren. Det er fare for at glasset kan sprekke.

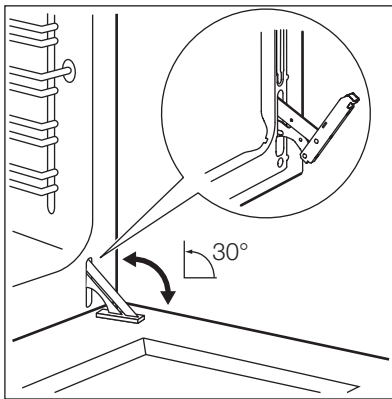
**ADVARSEL**

Hvis dørglasspanelene skades eller får riper, kan de bli svake og sprekke. I så fall må de byttes. Kontakt ditt lokale servicesenter for ytterligere instruksjoner.

11.3 Rengjøring av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.

Fjerning av døren:



1. Åpne ovnsdøren til en vinkel på ca. 30° eller til du hører et klikk.
2. Grip ovnsdørens sider med begge hender og trekk døren vekk fra ovnen.

i Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre

Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk makt om nødvendig.

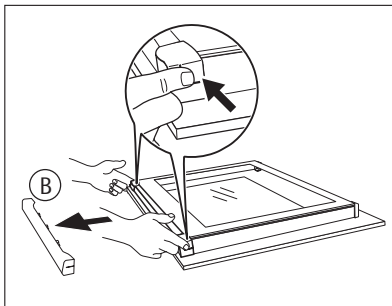
**OBS**

Legg ovnsdøren med forsiden ned på et mykt og jevnt underlag for å unngå riper

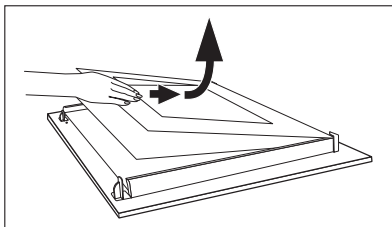
11.4 Ovnens glasspaneler

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

Ta ut og rengjør dørglassene



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



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

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

**OBS**

De uttakbare dørlassene har et merke på en av sidene. Pass på at merket er øverst i venstre hjørne.

11.5 Ovnslampe**ADVARSEL**

Vær forsiktig når du skifter lyspæren. Det er fare for elektrisk støt.

Før du skifter lyspære i ovnslampen:

- Slå av ovnen.
- Ta ut sikringene i sikringskapet eller slå av skillebryteren.



Legg et tøyestykke i bunnen av stekeovnen for å forhindre skade på lyspæren og glassdekelet.

Skifte lyspære i ovnslampen

1. Du finner glassdekelet til lampen bak i ovnsrommet.

Drei glassdekelet mot urviserne for å ta det av.

2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet varmebestandig ovnslampe som tåler 300 °C.

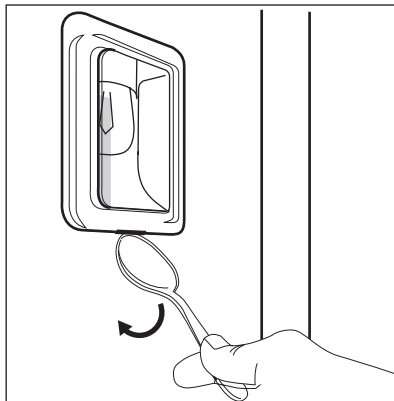


Bruk samme type ovnslampe.

4. Monter glassdekelet.

11.6 Skifte lyspære i ovnslampen

1. Ovnslampen er på venstre side av ovnsrommet. Fjern den venstre stigen for å få tilgang til lampen.
2. Bruk en smal, butt gjenstand (f.eks. skaffet på en teskje) for å fjerne glassdekelet. Rengjør lampedekselet.



3. Hvis nødvendig, skift lyspæren i ovnslampen med en egnet varmebestandig ovnslampe som tåler 300 °C.



Bruk samme type ovnslampe.

4. Monter glassdekelet.
5. Monter den venstre ovnsstigen.

11.7 Ta ut skuffen

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for enkel rengjøring.

Ta ut skuffen

1. Trekk ut skuffen så langt som mulig.
2. Løft skuffen litt, slik at den står på skrått opp fra skinnene.

Sette inn skuffen

For å sette på plass igjen skuffen, følger du fremgangsmåten i omvendt rekkefølge

**ADVARSEL**

Det kan bli veldig varmt i skuffen når stekeovnen benyttes. Oppbevar derfor ikke brannfarlige gjenstander i skuffen, f.eks. rengjøringsmidler, plastposer, ovnshansker, papir, rengjøringspray, osv.

12. HVA MÅ GJØRES, HVIS...**ADVARSEL**

Se kapitlet om "Sikkerhetsinformasjon".

Feil	Mulig årsak	Løsning
Produktet fungerer ikke eller koketoppens display viser "-".	Sikringen i sikringsskapet har gått.	Kontroller sikringen. Hvis sikringen går mer enn én gang, bør du kontakte en elektriker.
Produktet fungerer ikke.	Støpselet sitter ikke skikkelig i.	Sett i støpselet ordentlig.
Produktet fungerer ikke.	Jordfeilbryteren er slått av.	Slå på jordfeilbryteren.
Produktet fungerer ikke.	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Produktet fungerer ikke.	Produktet er slått av.	Slå på produktet.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Kontroller innstillingene.
Ovnslampen virker ikke.	Ovnslampen er defekt.	Skift ovnslampe.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Produktet er slått av, men lager fremdeles lyder.	Kjøleviften går fremdeles.	Du trenger ikke foreta deg noe. Dette er normalt.
Koketoppens display viser "F".	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.	Bruk riktig kokekar.
Steketermometeret fungerer ikke.	Du har ikke satt spissen på steketermometeret riktig inn i kjøttet.	Sett spissen på steketermometeret inn i sentrum av kjøttet, så langt det går.
Klokkedisplayet viser "F11".	Det er kortslutning i steketermometeret eller steketermometeret sitter ikke skikkelig i kontakten.	Sett støpselet til steketermometeret helt inn i stikkontakten på ovnens sidevegg.
Displayet viser en feilkode som ikke står på listen "F...".	Det er en feil på produktet.	Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble til igjen. Hvis F og nummeret vises på nytt, må du ta kontakt med forhandleren din eller det nærmeste servicesenteret.

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

De nødvendige data for kundeservice står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer dataene her:

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

13. TEKNISKE DATA

Mål	
Høyde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

Mål	
Ovnskapasitet	74 l



Hvis du kobler produktets støpsel til en 3-fasekontakt, må den ha nøytral fase. Ellers vil ikke produktet virke.

14. MILJØVERN

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

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	66
2. PRODUKTBESKRIVNING	69
3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	70
4. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING	71
5. HÅLL – RÅD OCH TIPS	74
6. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	75
7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	76
8. UGN - KLOCKFUNKTIONER	77
9. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN	78
10. UGN – RÅD OCH TIPS	79
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	90
12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	93
13. TEKNISKA DATA	95
14. MILJÖSKYDD	95

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs den här bruksanvisningen noga före installation:

- För din egen säkerhet och för maskinens säkerhet
 - För att skydda miljön
 - För korrekt användning av produkten.
- Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den.
- Tillverkaren är inte ansvarig om en felaktig installation och användning orsakar skada.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller annan fysisk skada.
- Håll barn och husdjur borta från ugnen när luckan är öppen eller när ugnen används. Det finns risk för skada eller bestående handikapp.
- Om produkten har barnlås eller knapplåsfunktion ska det användas. Det hindrar småbarn och husdjur från att oavsiktligt sätta på ugnen.

1.2 Allmän säkerhet

- Ändra inte produktens specifikation. Det finns risk för personskada och skada på produkten.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

1.3 Installation

- Förutsättningar för installation för den här produkten beskrivs på etiketten (eller dataplåten).
- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig tekniker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Nätanslut inte produkten om den är skadad. Kontakta leverantören vid behov.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekal och folier från produkten före användning. Ta inte bort typskylten. Det kan göra garantin ogiltig.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kasserering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser).
- Var försiktig när du flyttar produkten. Denna produkt är tung. Använd alltid skyddshandskar. Dra aldrig produkten i handtaget.
- Kontrollera att produkten inte är inkopplad på elnätet vid installation (i förekommande fall).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Placera inte produkten på en sockel.

1.4 Elektrisk anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas av en behörig elektriker. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Detta för att förhindra konstruktionsskador eller fysisk skada.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att elektriska data på typskylten stämmer överens med nätströmmen i huset.
- Information om spänningen finns på typskylten.
- Du måste ha korrekta isoleringsanordningar: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isoleringsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isoleringsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- De stötskyddande delarna måste placeras så att de inte kan tas bort utan verktyg.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Vid anslutning av elektriska produkter till ett nätuttag, låt aldrig kablar vidröra eller komma nära den varma luckan på produkten.
- Använd inte grenuttag, adaptrar eller förlängningskablar. Risk för brand.
- Var försiktig så att nätkontakten eller sladden inte kläms eller skadas bakom produkten.
- Se till att nätkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla bort produkten från uttaget. Dra alltid i stickkontakten (i förekommande fall).
- Byt inte ut nätkabeln. Kontakta ett servicecenter.
- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Håll barn borta från produkten om de inte är under uppsikt hela tiden.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol. Det finns då risk för brand.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma nära produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter och/eller föremål som lätt smälter (av plast eller aluminium) i, i närheten av eller på produkten. Det finns risk för explosion eller brand.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Använd inte kokzonerna utan eller med tomma kokkärn
- Låt inte kokkärn torrkoka. Detta kan orsaka skador på kokkärn och hällens yta.
- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärn faller på den.
- Placera inte heta kokkärn i närheten av kontrollpanelen eftersom värmen kan skada produkten.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören, för att undvika skada på produktens emalj.
- Kokkärn tillverkade av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadad botten kan repa hällens yta om de dras över den.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion.
- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - ställ inga föremål direkt på botten och täck inte med folie
 - ställ inte hett vatten direkt i produkten
 - låt inte fuktiga kärn eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Placera inte brännbara material i utrymmet under ugnen. Förvara enbart värmebeständiga föremål där (i förekommande fall).
- Täck inte över ugnens ångventiler. De sitter på översidans bakre del (i förekommande fall).

1.5 Användning

- Använd produkten bara för matlagning i ett hushåll. Produkten får inte användas kommersiellt eller industriellt. Detta för att förhindra fysisk skada på person eller skada på egendom.
- Övervaka alltid produkten under användning.
- Håll dig på avstånd när du öppnar luckan när produkten används. Het ånga kan strömma ut. Det finns risk att bränna sig.
- Använd inte produkten om den har kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens kokzon blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Lägg inte metallföremål som bestick eller kokkärnslock på ytorna eftersom de kan bli heta.
- Produktens insida blir het under användning. Det finns risk att bränna sig. Använd handskar när du sätter in eller tar ut tillbehör eller formar.

- Sätt inte något på hällen som kan smälta.
- Om ytan är spräckt, koppla ur produkten ur eluttaget. Det finns risk för elstötar.
- Placera inte material som leder värme (t.ex. tunn metallväv eller värmeledare med metallöverdrag) under kokkärlen. Överdriven värmereflexion kan skada hällen.
- Om du har en inopererad pacemaker måste du hålla överkroppen minst 30 cm från induktionskokzonen när den är påslagen.

1.6 Underhåll och rengöring

- Se till att produkten har kallnat före underhåll. Det finns risk att bränna sig. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Var noga med att alltid hålla produkten ren. Ansamling av fett eller andra rester kan orsaka brand.
- Regelbunden rengöring förhindrar att ugnens ytmaterial skadas
- Både för din egen och produktens säkerhet ska produkten alltid rengöras med mildt handdiskmedel och vatten. Använd inte brandfarliga produkter eller produkter som kan orsaka korrosion.
- Rengör inte produkten med ång- eller högtrycksvätt, vassa föremål, rengöringsmedel med slipeffekt, repande svampar eller fläckborttagningsmedel.
- Om du använder ugnsspray, följ tillverkarens anvisningar. Spruta aldrig någonting på värmelementen eller termostatsens sensor (i förekommande fall).
- Rengör aldrig glasluckan med slipande rengöringsmedel eller en metallskrapa. Innglasets värmebeständiga yta kan spricka och gå sönder.

- När luckans glas skadas blir de sköra och kan gå sönder. De måste bytas. Kontakta ett servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.
- Lamporna som används i den här produkten är speciallampor som endast är avsedda för användning i produkter som denna. De kan inte användas för att lysa upp ett rum, varken helt eller delvis.
- Om det blir nödvändigt att byta ut lampan, byter du mot en med samma effekt som är specialdesignad för produkter som denna.
- Koppla från produkten från nätet före byte av ugnslampan. Det finns risk för elstöt. Låt produkten svalna. Det finns risk att bränna sig.
- Den katalytiska emaljen ska ej rengöras.

1.7 Kundservice

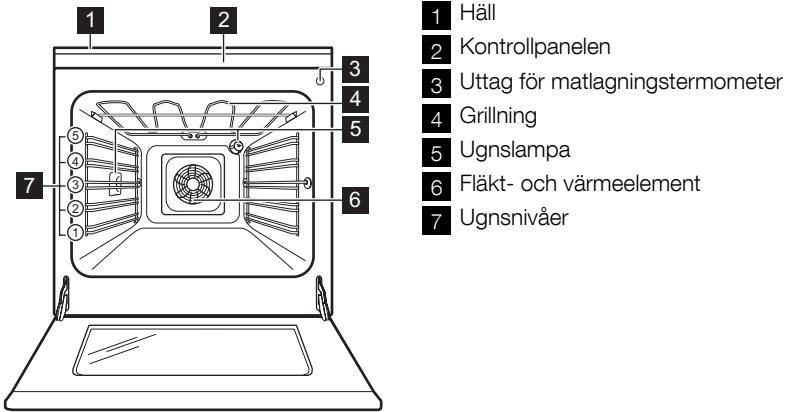
- Bara en behörig tekniker får reparera eller utföra arbete på maskinen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.

1.8 Bortskaffande av apparaten

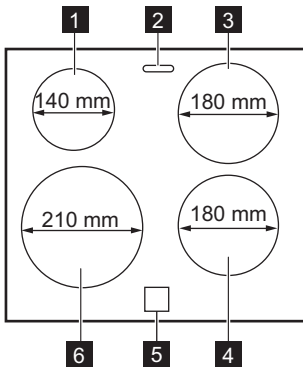
- Gör så här för att förhindra fysiska skador:
 - Koppla loss apparaten från eluttaget.
 - Klipp av strömkabeln och kassera den.
 - Förstör lucklåset. Därigenom kan inte barn eller små djur stängas in i produkten. Risk för kvävning.

2. PRODUKTBESKRIVNING

2.1 Allmän översikt

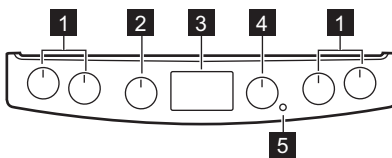


2.2 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2 Ångutlopp
- 3 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 4 Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5 Kontrollpanel
- 6 Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3600 W

2.3 Kontrollpanelen



- 1 Vred för hällen
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperatur-/tidsdisplay
- 4 Temperaturvred
- 5 Temperaturindikator

2.4 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Platt bakplåt**
För kakor och småkakor.

- **Super Clean långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.

- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

3. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

3.1 Första rengöring

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar (i förekommande fall).
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

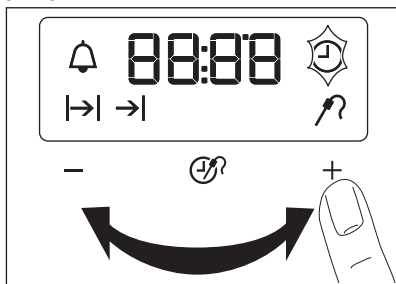
3.2 Ställa klockan



Du måste ställa in tiden innan du kan använda ugnen.


Efter anslutning till elnätet eller efter ett strömavbrott blinkar indikeringen för klockfunktionen.

Tryck på + eller --knappen för att ställa in rätt tid.






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



Ändra tiden genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar. Du kan inte samtidigt ställa in Koktid |→| och Sluttid →|.

3.3 Bränna ur ugnen

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten vara igång i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i tio minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i tio minuter. Delarna kan bli varmare än vanligt. Produkten kan avge en lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

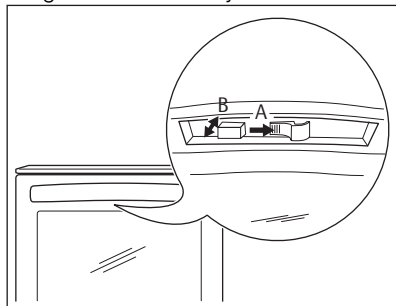
3.4 Barnlås

Barnlåset är som standard aktiverat.

Öppna och stänga luckan

För att öppna luckan förs låsknappen (A) åt höger.

Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.



Avaktivera barnlåset

1. Flytta och håll inne låsknappen (A) åt höger
2. Tryck och håll inne knappen (B)
3. Släpp låsknappen (A)
4. Släpp knappen (B)

Aktivera barnlåset

1. Flytta och håll inne låsknappen (A) åt höger
2. Tryck och håll inne knappen (B)
3. Släpp knappen (B)
4. Släpp låsknappen (A)



Avstängning av produkten avaktiverar inte det mekaniska barnlåset.

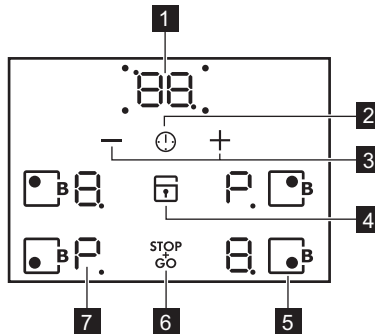
4. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

4.1 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Indikeringarna, displayerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion
1 Timerdisplay	Visar tiden i minuter.
2	Väljer kokzonen.
3	Ökar eller minskar tiden.
4	Aktiverar eller inaktiverar Funktionslåset eller Barnlåset.
5	Aktiverar Effektfunktionen.
6	Aktiverar eller inaktiverar Stop + Go-funktionen.
7 Värmelägesdisplay	Visar det inställda värmeläget.

4.2 Värmelägesdisplay

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.

Display	Beskrivning
	Stop + Go-funktionen är på.
	Automax-funktionen är på.
	Booster-funktionen är på.
+ siffror	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (trestegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Funktionslås/Barnlås är aktiverat.
	Det är fel typ eller ett för litet kokkärl eller finns inget kokkärl på kokzonen.
	Automatisk avstängning är aktiverad.

4.3 Värmeläge

Vrid vredet medurs för att aktivera en kokzon eller öka värmeläget. Displayen visar värmeläget.

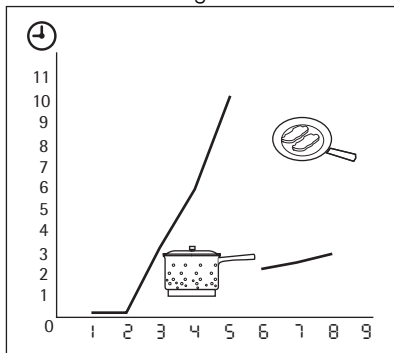
Vrid vredet moturs för att minska värmeläget. Vrid vredet till läge **0** för att avaktivera.

4.4 Automax

Med den automatiska funktionen kan du få nödvändigt värmeläge på kort tid. Den ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.

För att starta Automax:

1. Vrid kokzonsvredet till **A**-läget. tänds på displayen.
2. Ställ genast in önskat värmeläge.
3. Stäng av funktionen genom att vrida vredet till "av"-läget.

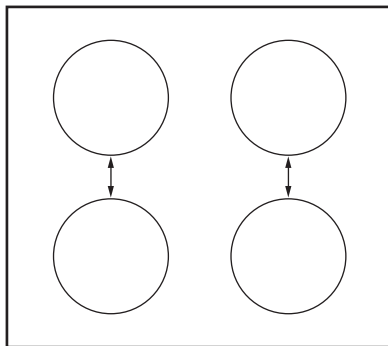


4.5 Booster-funktion

Booster-funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Booster-funktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter ställs induktionskokzonen automatiskt in på det högsta värmeläget. Aktivera genom att vrida vredet till nödvändigt värmeläge och tryck sedan på . tänds på displayen. För att avaktivera funktionen ändrar du värmeläget.


4.6 Effektregering


Effektregeringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den högsta nivån för en kokzon i paret och minskar effektnivån för den andra kokzonen. Displayen för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.




4.7 Timer


Använd den för att ställa in en automatisk avstängningstid för en kokzon.



1. Ställ in kokzonen. Tryck på  flera gånger tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

 Du måste ställa in kokzonen innan du kan ställa timern.

2. Ställ in värmeläget för kokzonen. Du kan även ställa in den efter att du aktiverat timern.
3. Aktivera timern eller ändra inställd tid genom att trycka på **+** eller **-** på hällens kontrollpanel. Den maximala tiden du kan ställa in är 99 minuter.
Kokzonens indikering blinkar sakta. Timern börjar räkna ned.
4. Du kan se återstående tid genom att trycka på  flera gånger tills indikeringen för nödvändig kokzon blinkar snabbt. På displayen visas den återstående tiden.



När inställd tid nåtts blinkar **00** och en ljudsignal hörs. Kokzonen inaktiveras.

5. Tryck på  för att stänga av signalen.




 Om du vill avaktivera timern innan inställd tid nåtts ställer du in kokzonen på  och trycker på **-**. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar.


Timern kan användas som signalur när kokzoner inte används. Du gör detta genom att ställa in kokzonen och aktivera timern, men ställ inte in värmeläget.

4.8 Stop+Go

Funktionen Stop+Go  ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget (.




Funktionen stoppar inte timerfunktionen.


- För att aktivera denna funktion, tryck på . I displayen visas symbolen .
- För att avaktivera denna funktion, tryck på . Displayen visar värmeläget som du ställde in tidigare.

 När du ändrar värmelägena inaktiveras funktionen och displayen visar de nya värmelägena.

4.9 Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget. Funktionen stoppar inte timerfunktionen.









1. Ställ in ett värmeläge.
2. För att aktivera denna funktion, tryck på . I displayen visas symbolen  i 4 sekunder.
3. För att avaktivera denna funktion, tryck på . Displayen visar värmeläget som du ställde in tidigare.



 Om du avaktiverar produkten avaktiveras funktionen.

4.10 Barnlås




Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera Barnlåset




1. Se till att produkten är inaktiverad. Det får inte visas några symboler på kontrollpanelen, förutom  /  / .
2. Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  blinkar på kontrollpanelen.
3. Tryck på  medan symbolen  blinkar.
4. I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är aktiverat.

 Barnlåset inaktiveras genom att stegen ovan görs igen. I displayen visas symbolen  i 4 sekunder. Barnlåset är inaktiverat.

Inaktivera Barnlåset för en enstaka tillagning

1. Aktivera och inaktivera den kokzon som behövs.
2. När displayen visar  trycker du på  tills displayen visar .
3. Ställ in ett värmeläge för kokzonen på mindre än 4 sekunder.
4. När du inaktiverar hällen aktiveras Barnlåset.

4.11 OptiHeat Control (trestegs restvärmeindikering)

OptiHeat Control visar restvärmenivån ( \  \ ). Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagning- en direkt i kokkärlets botten. Värmen i kokkärlet värmer upp glaskeramiken.






VARNING





Risk för brännskador från restvärme!

4.12 Automatisk avstängning

Hällen stängs av automatiskt om:

- Alla kokzoner är avaktiverade  .
- Du spiller något eller sätter något på hällens kontrollpanel längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- Hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Displayen visar symbolen  och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund (se tabellen) visar displayen symbolen  och hällen stängs av.

Värmeläge	Avstängningstid
	6,0 timmar
	5,0 timmar
	4,0 timmar
	1,5 timmar

5. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

5.1 Kokkärl för induktionskokzoner



Vid matlagning med induktion genereras värme nästan omedelbart i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- Vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- Du kan sätta en magnet i kokkärlets botten.



Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlets botten måste dock ha en minsta diameter på cirka 3/4 av kokzonens storlek.

5.2 Buller under användning

Om du hör:

- Knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- Visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- Surrande: en eller flera kokzoner används på höga energinivåer.
- Klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- Brus, surrande: beror detta på att fläkten är igång.

De beskrivna ljuden är normala och antyder inte att det är något fel på produkten.


5.3 Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

Booster-funktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

6. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glaskeramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

– **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. När du är klar, **torka av produkten med en torr trasa.**

7. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

7.1 Kylfläkt

När produkten är på aktiveras fläkten automatiskt för att hålla produktens ytor svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills temperaturen i produkten har svalnat.

7.2 Aktivera och inaktivera produkten

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner till en ugnsfunktion.

2. Vrid temperaturvredet till en temperatur. Temperaturindikatorn tänds medan temperaturen i produkten ökar.
3. Avaktivera produkten genom att vrida vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

7.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion		Tillämpning
	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Varmluft	För att ugnsteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
	Över/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå. De övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
	Pizza/paj	För att laga pizza, quiche eller paj. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid över/undervärme.
	Bryning	För tillagning av stora köttstycken. Här verkar grillelement och fläkt växelvis så att den varma luften cirkulerar runt maträtten.

Ugnsfunktion		Tillämpning
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För rostning av bröd. Värmen kommer från hela grillelementet.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Upptining	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampa	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Funktionslås	För att låsa ugnsfunktioner.


7.4 Funktionslås

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt lås.



Funktionslåset avaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Låsa ugnen

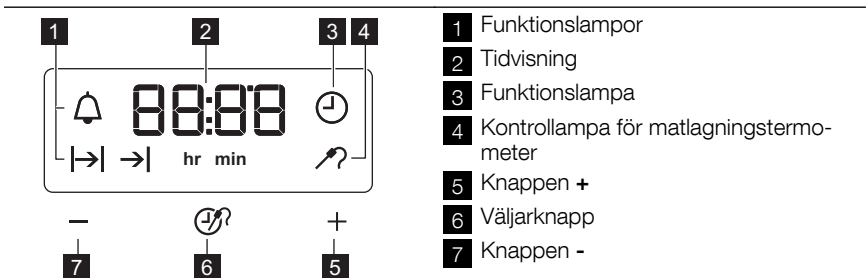
Vrid vredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen

Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

8. UGN - KLOCKFUNKTIONER

8.1 Temperatur-/tidsdisplay



Klockfunktion		Tillämpning
	Klocka	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	Signalur	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
	Koktid	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
	Slut	För att ställa in när produkten skall stängas av.



Du kan använda Koktid och Stoptid samtidigt för att ställa in tiden när produkten måste vara aktiverad och sedan avaktiverad. Ställ först in Koktid, sedan Stoptid.

8.2 Inställning av klockfunktioner

1. För Koktid $\rightarrow|$ och Sluttid $\rightarrow|$, välj en ugnsfunktion och temperatur. Det behövs inte för Signalur 🔔 .
2. Tryck flera gånger på programknappen tills lampan för önskad klockfunktion blinkar.



3. Tryck på + eller - för att ställa in önskad klockfunktion.

Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in. När den inställda tiden har nåtts blinkar lampan och en ljudsignal hörs i två minuter.



Med funktionerna Koktid $\rightarrow|$ och Sluttid $\rightarrow|$ stängs produkten av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
5. Vrid vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

8.3 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på knappen tills lampan för önskad funktion blinkar.
2. Tryck och håll knappen - intryckt. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

9. UGN - ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

9.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen när köttstycken tillagas

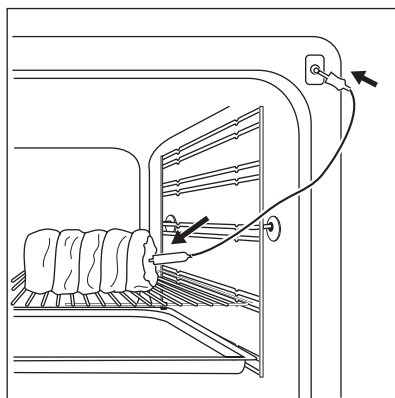
Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innetemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.



Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in matlagningstermometerspets (med symbolen 🕒 på skaftet) i mitten av köttet.



2. Sätt in matlagningstermometerskontakt i uttaget framtill på produkten. Matlagningstermometersymbolen 🕒 blinkar på displayen.
3. Tryck på knapparna + eller - för att ställa in önskad innetemperatur. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 och 99 °C.

4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
5. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.
6. En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innetemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
7. Avaktivera produkten.

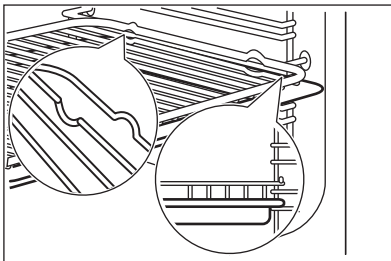
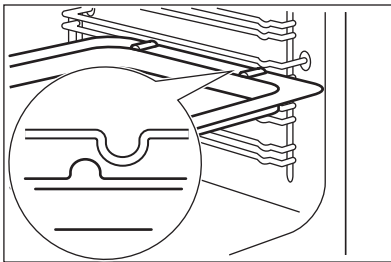
8. Ta ur matlagningstermometern från sitt uttag. Ta ut köttet ur produkten.

**VARNING**

Var försiktig när du avlägsnar matlagningstermometerns spets och kontakt. Det finns risk för att du bränna dig.

Om köttet inte tillagas som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innetemperatur.

9.2 Sätta in ugnstillbehör



Grill- / stekpannan och ugnsgallret har sidokanter. Dessa kanter och formen av styrskenorna är en specialanordning för att förhindra att kokkärlen glider.

Sätta in ugnsgallret och långpannan tillsammans

Sätt gallret på långpannan. Skjut in den djupa formen mellan styrskenorna på en av ugnens nivåer.

10. UGN – RÅD OCH TIPS

**VARNING**

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



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

**FÖRSIKTIGHET**

Använd en djup långpanna för mycket fuktiga kakor. Fruktsjuicer kan orsaka permanenta fläckar på emaljen.

10.1 Bakning

Allmänna anvisningar

- Din nya ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, koktider) och placering av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Med längre bakningstider kan ugnen stängas av ca 10 minuter innan bakningstiden är slut, för att använda restvärmen.

När du använder frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna

kallnar igen återtar de sin normala form.

Användning av baktabellerna

- Vi rekommenderar att använda den lägre temperaturen den första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.

- Bakningstiden kan förlängas med 10–15 minuter, om du bakar kakor på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är inte tillräckligt gräddad på undersidan	Fel ugnsnivå	Ställ plåten på en lägre nivå
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För hög ugnstemperatur	Sänk temperaturen
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För kort gräddningstid	Förläng gräddningstiden Öka inte temperaturen för att minska gräddningstiden
Kakan faller ihop (blir degig, klumpig, vattenränder)	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska. Kontrollera mixningstiden, speciellt om du använder en matberedare
Kakan är för torr	För låg ugnstemperatur	Ställ in en högre temperatur
Kakan är för torr	För lång gräddningstid	Ställ in en kortare gräddningstid
Kakan blir inte jämnt gräddad	För hög temperatur och för kort gräddningstid	Minska temperaturen och öka gräddningstiden
Kakan blir inte jämnt gräddad	Degen inte jämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
Kakan gräddas inte med den inställda tiden	För låg temperatur	Höj temperaturen något

10.2 Baka i varmluft

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	2+4	175-185	15-20
Grahamsbullar	2+4	165-180	20-30
Små jästbröd med fyllning	2+4	170-180	15-20
Salta kringlor	2+4	160-170	15-20
Vetebröd	2+4	170-180	30-40
Fullkornsbröd	2+4	160-170	35-45
Rågbröd, blandning	2+4	250	varmhållning

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
- bakning	2+4	160-170	60-70
Baguetter	2+4	180-200	20-30
Braspannekaka	3	150-160	50-60
Formkaka	2+4	150-160	30-40
Sockerkakor/Ma- deirakakor	2	150-160	50-60
Maränger	2+4	100	90-120
Marängbottnar	2+4	100	90-120
- värmning	2+4	med ugnen av- stängd	25
Kex/skorpor	2+4	150-160	10-20
Petit-choux	2+4	155-165	30-40
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	förbakning, bottnar 10-15
Frukttårter, mör- degskakor	2+4	150-160	dekorerings 35-45
Frukttårter, smul- deg	2+4	170-180	30-40

10.3 Traditionell bakning

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Småfranska	3-4	200-225	8-12
Grahamsbullar	3-4	190-200	20-25
Små jästbröd med fyll- ning	3-4	200-225	10-12
Ciabattabullar	3-4	210-230	10-20
Focaccia	3-4	220-230	15-20
Pitabröd	3-4	250	5-15
Salta kringlor	3-4	180-200	12-15
Vetebröd	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Fullkornsbröd	1-2	180-200	35-45
Rågbröd, blandning	1	275	värmning
- bakning	1	190	55-65
Baguetter	3-4	220-230	15-30
Braspannekaka	2-3	170-180	50-60
Formkaka	3-4	170-180	35-45

Typ av bakverk	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Sockerkakor/Madeirakakor	1-2	170-180	40-50
Smörgåstårta, bullar	3-4	200-225	8-12
Maränger	3-4	100	90-120
Marängbottnar	3-4	100	90-120
- värmning	3-4	med ugnen avstängd	25
Kex/skorpor	3-4	160-180	6-15
Petit-choux	3-4	170-190	30-45
Rulltårta	3-4	190-210	10-12
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175-200	förbakning, bullar 10-15
Frukttårter, mördegskakor	3-4	175	dekorerings 35-45
Frukttårter, smuldeg	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringar	2	210-230	10-12

10.4 Pizza-tabell

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Ciabbatabullar	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Frukttårter, mördegskakor	2-3	170-180	35-45
Frukttårter, smuldeg	2-3	175-200	25-35
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hemlagad (tunn botten)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Frost pizza	1-2	200	15-20
Tårter, hembakade förbakning, bullar	3-4	215-225	35-45
Tårter, hembakade dekorerings	3-4	215-225	35-45
Tårter, frusna	3-4	200	15-25

¹⁾ förvärm ugnen

10.5 Stekning

Stekkäril

- Använd värmebeständiga ugnsgormar (läs tillverkarens bruksanvisning).
- Stora stekar kan stekas direkt i långpannan eller på gallret över långpannan. (om det används).

- Stek magert kött i en stekgryta med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.

10.6 Steka i varmluft

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60
Rostbiff	1-2	160	90-120

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/sadel	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	175	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

10.7 Traditionell stekning **Nötkött**

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpstek - bryning	2-3	225	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	160	50-60
Rostbiff	1-3	180	90-120

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	180	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	3	200	60-70
Fläskkarré ¹⁾	3	200	60
Grishals	2-3	180	90-120
Skinka	1-2	160	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling, i bitar	2-3	200	55-65
Anka ¹⁾	2-3	160	55-65
Anka lågtempere-rad ¹⁾	2-3	130	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	160	50-60
Kalkonbröst	2-3	200	70-80

10.8 Varmluftstillagning 

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2+4	150-160	1)
Fisk, stekning	2+4	165-175	1)
Köttfärslimpa	2+4	165-175	60-70
Danska köttbullar	2+4	165-175	35-45
Leverpâté	2+4	165-175	65-75
Potatisgratäng	2+4	175	55-65
Lasagne, hemlagad	2+4	175	60-70
Lasagne, frusen	2+4	175	30-45 2)
Pastagrätäng	2+4	165-175	40-50
Pizza, hembakade	3	180-200	20-35
Fryst pizza	2+4	180-200	15-25 2)
Pommes frites, frusna	2+4	180-200	30-45 2)
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	2+4	165-175	15-20
Tårtor, hembakade - dekorerad	2+4	165-175	30-40
Tårtor, frusna	2+4	175	25-35 2)

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

10.9 Över/Undervärme

Typ av mat	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter
Fisk, kokning	2-3	160-170	1)
Fisk, stekning	2-3	180-200	1)
Köttfärslimpa	2-3	175-200	45-60
Danska köttbullar	3-4	175-200	30-45
Leverpâté	2-3	180-200	50-60
Gratänger	2-3	180-200	50-60
Potatisgratäng	3-4	200	55-65
Lasagne, hemlagad	2-3	200	50-60
Lasagne, frusen	3-4	175-200	30-45 2)
Pastagrätäng	2-3	180-200	30-40
Pizza, hembakade	2-3	220-230	15-25
Fryst pizza	2-3	220-230	15-25 2)
Pommes frites, frusna	3-4	225-250	20-30 2)
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	3-4	190-210	15-25
Tårtor, hembakade - dekorerad	3-4	190-210	20-30
Tårtor, frusna	3-4	200-225	20-30 2)

1) När man steker eller koker fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

10.10 Bryning

Nötkött

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rumpstek - bryning	2-3	200	totalt 10
Rumpstek - stekning	2-3	150	50-60

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Rostbiff	1-2	160	90-120

Kalv

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Oxfile ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Lägg/bog/revben	2	160	80-100

Gris

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Fläskstek ¹⁾	2-3	180	60-70
Fläskkotlett ¹⁾	2-3	175	60
Fläskkarré	2-3	160	90-120
Skinka	1-2	150	60-100

Fågel

Typ av kött	Galler	Temperatur °C	Tid i minuter per kg kött
Kyckling	2-3	180	55-65
Anka ¹⁾	2-3	150	55-65
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	2-3	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar
Stekt kalkon, fylld	1-2	150	50-60
Kalkonbröst	2-3	175	70-80

10.11 Matlagningstermometer**Nötkött**

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Engelsk rostbiff	2-3	55-65
Rumpstek - bryning	2-3	55-65

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Rumpstek - stekning	2-3	55-65
Engelsk rostbiff	1-2	75-80

Kalv

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Oxfile	2-3	65

Lamm

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Lägg/bog/sadel	2	90

Fläsk

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Fläskstek	2-3	80
Fläskkarré	2-3	75-80
Skinka	1-2	70-75

Fågel

Typ av kött	Nivå	Temperatur i mitten av köttet
Kalkonbröst	2-3	75-80

10.12 Grillning

Använd alltid grillfunktionen med maximal temperaturinställning



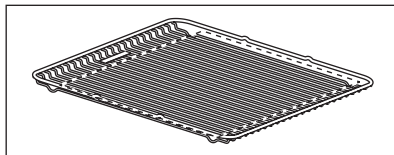
Grilla alltid med stängd ugnslucka



Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Grillområdet är inställt i mitten av nivån



Livsmedelstyper för grillning	Galler	Temperatur °C	Tid i min. / Sida 1	Tid i min. / Sida 2
Fläskkotletter	3-4	250	7-9	4-6
Lammkotletter	3-4	250	7-10	5-6
Kyckling, i bitar	3-4	250	20-25	15-20
Korv	3-4	250	3-4	1-2
Revben, förtillagade i 20 min.	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skivor av torsk eller lax	3-4	250	10	5
Rostat bröd	3-4	250	2-3	-

10.13 Torkning

Grönsaker

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Bönor	60-70	3	1-4	6-8
Paprika (skuren i strimlor)	60-70	3	1-4	5-6
Soppgrönsaker	60-70	3	1-4	5-6
Champinjoner	50-60	3	1-4	6-8
Örter	40-50	3	1-4	2-3

Frukt

Livsmedelstyper för torkning	Temperatur °C	Nivå	Nivåer	Tid i timmar (rekommenderat)
Katrinplommon	60-70	3	1-4	8-10
Aprikoser	60-70	3	1-4	8-10
Äppelklyftor	60-70	3	1-4	6-8
Päron	60-70	3	1-4	6-9

10.14 Avfrostning

- Ta ut maten ur förpackningen och placera den på en tallrik på ugnsgallret.
- Täck inte över med en tallrik eller skål. Detta kan förlänga upptiningstiden väldigt mycket.
- Placera ugnsgallret på första ugnsnivån nedifrån.

Typ av mat	Gal-ler	Tid i mi-nuter	Slutlig av-frostning min	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	2	120-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på ett större fat. Vänd efter halva tiden.
Kött, 1000 g	2	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden.
Kött, 500 g	2	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden.
Forell, 150 g	2	25-35	10-15	-
Jordgubbar, 300 g	2	30-40	10-20	-
Smör, 250 g	2	30-40	10-15	-
Grädde, 2 x2 dl	2	80-100	10-15	Grädde kan vispas även om den fortfarande är lite frusen.
Kaka, 1400 g	2	60	60	-

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

- Torka av produktens framsida med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrengöring.
- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra Super Clean-ytan.



Produkter i rostfritt stål eller aluminium

Ugnsluckan ska endast rengöras med en fuktig trasa eller svamp. Torka torrt med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Följ samma regler när du rengör ugnens kontrollpanel.

11.1 Katalytiska väggar och tak

Väggarna och taket har en katalytisk beläggning och är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när ugnen är igång.

För att stödja denna självrengöring ska ugnen värmas upp regelbundet utan mat:

- Tänd ugnsbelysningen.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Välj en ugnsfunktion.
- Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.

- Rengör ugnen med en mjuk fuktig svamp.

**VARNING**

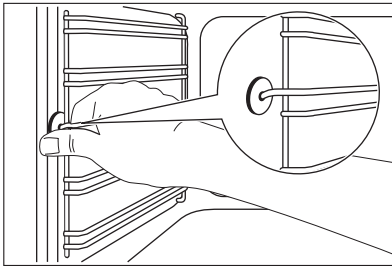
Försök inte rengöra den katalytiska ytan med ugnssprej, frätande medel, tvål eller andra rengöringsmedel. Den katalytiska ytan kan skadas.



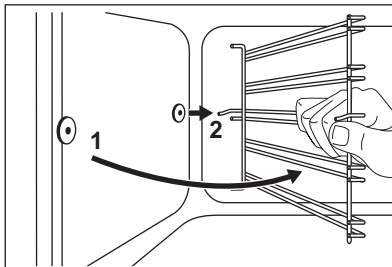
Missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

11.2 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegarna

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

**För utdragbara bakplåtsskenor:**

Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt!

**FÖRSIKTIGHET**

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljerna.

**VARNING**

Se till att glasskivorna har svalnat innan du rengör glasluckan. Det finns risk att glaset går sönder.

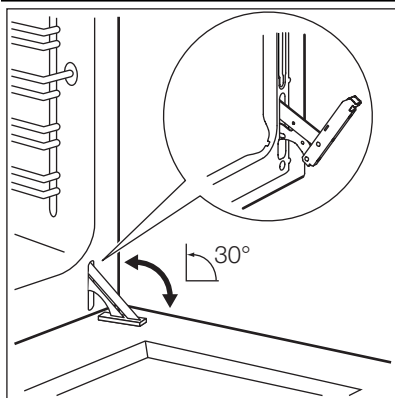
**VARNING**

När luckans glaspaneler skadas eller repas blir glaset skört och kan gå sönder. För att förhindra detta måste du byta ut dem. Kontakta ditt lokala servicecenter för ytterligare information.

11.3 Rengöring av ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.

Ta bort luckan:



1. Öppna ugnsluckan till ca 30° vinkel eller tills du hör ett klick.
2. Fatta tag i ugnsluckans sidor med händerna och dra bort luckan från ugnen.

i Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.



FÖRSIKTIGHET

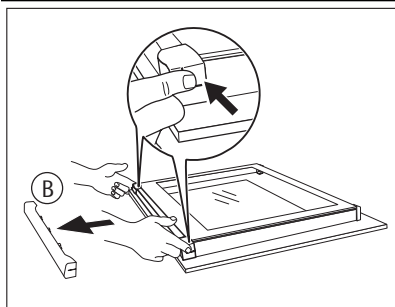
Placera luckan med utsidan nedåt på en mjuk, plan yta för att förhindra repor.

11.4 Ugnsglaspaneler

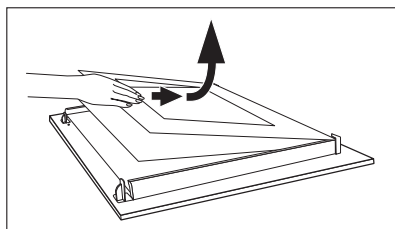


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

Borttagning och rengöring av luckglaset



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



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenor-na.
4. Rengör luckglaset.

För att sätta tillbaka glaset, följ stegen ovan i motsatt ordning.

**FÖRSIKTIGHET**

De flyttbara glasen har en markering på ena sidan. Kontrollera att markeringen finns längst upp till vänster.

11.5 Ugnslampa**VARNING**

Var försiktig när du byter ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampan:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



Sätt en handduk på ugnens botten för att undvika att skada ugnsbelysningen och lampglaset.

Byte av ugnslampa

1. Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.
Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.

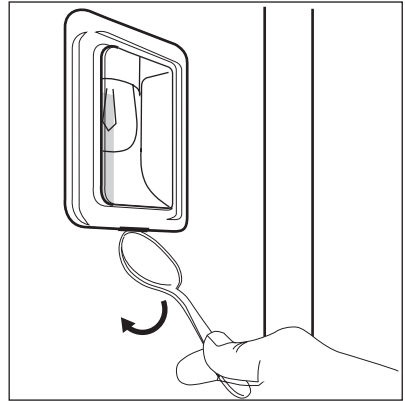


Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

11.6 Byte av ugnslampan

1. Ugnslampan sitter på den vänstra sidan av ugnsutrymmet. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset. Rengör lampglaset.



3. Om nödvändigt, byt ut lampan i ugnen mot en lampa som tål upp till 300 °C.



Använd samma typ av ugnslampa.

4. Sätt tillbaka lampglaset.
5. Sätt tillbaka den vänstra ugnsstegen.

11.7 Ta bort förvaringslådan

För enklare rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

Ta bort förvaringslådan

1. Dra ut förvaringslådan så långt som möjligt.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtparna.

Sätta tillbaka förvaringslådan

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.

**VARNING**

Förvaringslådan kan bli het när ugnen används. Av det här skälet ska lättantändliga föremål, som t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, grytvantar, papper, rengöringsmedel osv., inte förvaras däri.

12. OM MASKINEN INTE FUNGERAR**VARNING**

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte alls eller hällens display visar "-".	Säkringens i säkrings-skåpet har löst ut.	Kontrollera säkringen. Kontakta en behörig elektriker om säkringen löser ut mer än en gång.
Produkten fungerar inte.	Stickkontakten är inte isatt ordentligt.	Sätt i stickkontakten ordentligt.
Produkten fungerar inte.	Jordfelsbrytaren är avstängd.	Slå på jordfelsbrytaren.
Produkten fungerar inte.	Barnlåset är aktiverat.	Avaktivera barnlåset.
Produkten fungerar inte.	Produkten är avstängd.	Sätt på produkten.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens avsetts på maten och i ugnen.	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är avstängd men låter fortfarande.	Kylfläkten går fortfarande.	Ingen åtgärd behövs. Detta är normalt.
Hällens display visar "F".	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.	Använd rätt typ av kokkärl.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Du förde inte in matlagningstermometerns spets korrekt i köttet.	För in matlagningstermometern så att spetsen hamnar mitt i köttstycket.
Klockans display visar "F11".	Kortslutning i matlagningstermometern eller så sitter inte kontakten ordentligt i uttaget.	Sätt matlagningstermometerns kontakt så långt in som det går i uttaget på ugnens sida.
Displayen visar ett felmeddelande som inte finns i listan "F....".	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om F och en siffra visas igen, kontaktar du din återförsäljare eller serviceavdelningen.

Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. TEKNISKA DATA

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Vikt	596 mm
Djup	600 mm

Mått	
Ugnskapacitet	74 l




Om du ansluter stickproppen från spisen till en 3-faskontakt, måste den ha en neutral fas. Annars fungerar inte spisen.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



892950409-A-132012

