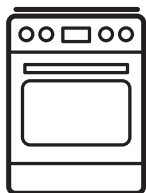




Electrolux



electrolux.com/register



Käyttöohje | **Liesi**

LKI74440SW

LKI74440SX



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita: www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1.TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2.TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUKSEEN.....	7
4.TUOTEKUVAUS.....	9
5.ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6.KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	15
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	17
10.UUNI - KELLOTOIMINTO.....	20
11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	21
12.UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	33
13. VIANMÄÄRITYS.....	36
14.ENERGIATEHOKKUUS.....	38
15.YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	40

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

appliance

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee teettää pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina oikein asennettua suojamaadoitettua pistorasiaa.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukkuun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteellisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrottaminen onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentään on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistorasia on löysä, älä kytke pistoketta pistorasiaan.
- Älä irrota laitetta vetämällä virtajohdosta. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava vikavirtakytkimen ja kontaktorin).

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveyden on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

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

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumantuessa rasvasta ja öljystä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Hyvin kuuman öljyn höyryt voivat aiheuttaa itsesyttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.

- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olevia tuotteita laitteen päälle tai laitteen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisesti. Alkoholin sisältävät ainesosat voivat muodostaa alkoholin ja ilman seoksen..

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlämmittinlevylle tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
 - Älä kaada vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa ruoanlaiton jälkeen.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipinnan tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Älä jätä kuumia keittoastioita ohjauspaneelille.
- Älä jätä keittoastioita kiehumään kuiviin.
- Noudata varovaisuutta, jotta esineet tai keittoastiat eivät pääse putoamaan laitteelle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjällä keittoastialla tai ilman keittoastiaa.
- Valurautaiset, alumiiniset tai vaurioituneella pohjalla varustetut keittoastiat voivat aiheuttaa naarmuja. Nosta keittoastioita aina siirtäessäsi niitä keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkaa laitteesta. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaalin pysyvä vaurioituminen voidaan estää.
- Varmista, että uunin sisätila ja luukun ovi pyyhitään kuivaksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen käytön aikana muodostuva höyry voi tiivistyä uunin sisätilaan ja aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia puhdistussieniä/-lappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata pakkauksen turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttiä (jos olemassa) millään pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta

koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Dimensions

Korkeus 850 - 936 mm

Leveys 696 mm

Dimensions

Syvyys

600 mm

3.2 Sähköasennus

⚠ VAROITUS!

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

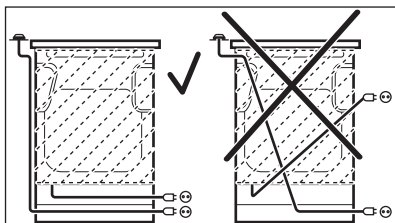
Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta..

⚠ HUOMIO!

Jos kytket laitteen 3-vaihepistorasiaan, pistorasiassa on oltava nollajohdin (N). Jos nollajohdinta ei ole, laite ei toimi.

⚠ VAROITUS!

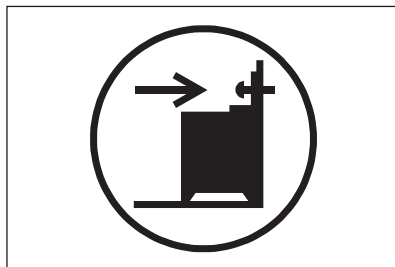
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

⚠ Huomio!

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

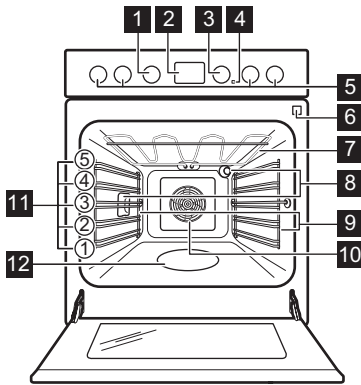


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

4. TUOTEKUVAUS

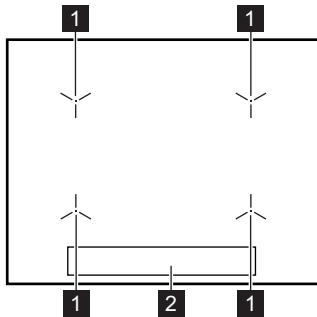
4.1 Yleiskatsaus



1 Uunintoimintojen valitsin

- 2** Näyttö
- 3** Lämpötilan säädin
- 4** Lämpötilan ilmaisin / symboli
- 5** Keittoalueiden säätimet
- 6** Paistolämpömittarin liitäntä
- 7** Lämmitysvastus
- 8** Valaisin
- 9** Kannattimet, irrotettavat
- 10** Puhallin
- 11** Hyllyasennot
- 12** Pohjasyvennys

4.2 Keittotason osat



1 Induktiokeittoalue

2 Ohjauspaneeli

4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Säilytyslokero**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.
- **Paistolämpömittari**
Ruoan kypsyyssasteen mittaamiseen

5. ENNEN ESIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensilämmitys ja puhdistus

Esilämmitä tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja ennen kuin laite on kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa. Laite voi päästää epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esilämmityksen aikana.

1. Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat hyllykannattimet laitteesta.
2. Valitse toiminto . Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen toimia 1 tunti.

- Valitse toiminto . Aseta enimmäislämpötila . Anna laitteen toimia 15 minuuttia
- Valitse toiminto . Aseta enimmäislämpötila . Anna laitteen toimia 15 minuuttia.
- Sammuta laite ja odota, kunnes se on jäähtynyt.
- Puhdista laite ja lisävarusteet vain mikrokuutiinilla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Aseta lisävarusteet ja irrotettavat hyllykannattimet takaisin alkuperäisille paikoilleen.

5.2 Kosketuspainikkeiden käyttö

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

5.3 Ajan asettaminen

Sinun on asetettava kellonaika ennen kuin voit käyttää uunia.

Kello vilkkuu, kun laite liitetään sähköverkkoon, on ollut sähkökatkos tai aikaa ei ole vielä asetettu.

Paina + tai - oikean ajan asettamiseksi. Noin viiden sekunnin kuluttua vilkkuminen lakkaa ja näyttöön jää näkyviin asettamasi kellonaika.

5.4 Ajan muuttaminen

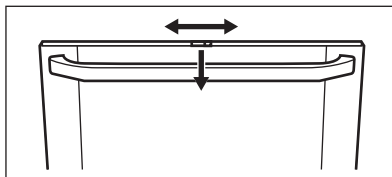
Et voi muuttaa kellonaikaa, jos jokin laitteen toiminnoista on käytössä.

Paina toistuvasti, kunnes "Kellonaika"-toiminnon symboli vilkkuu.

Uuden ajan asettamiseksi toimi kuten kohdassa "Ajan asettaminen".

5.5 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

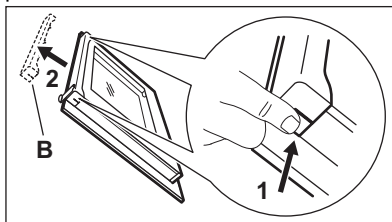
Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä. Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



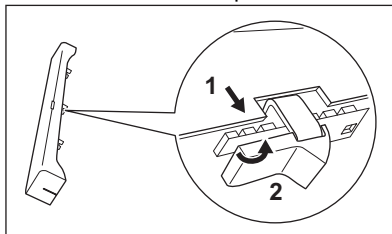
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.6 Mekaanisen luukkulukon poiskytkentä - pääuunissa

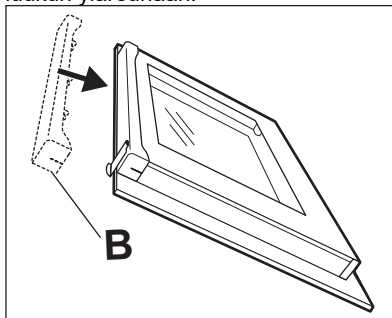
1. Paina luukun reunalistaa B molemmilta puolilta. Tiiviste irtaoo.



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



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



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.

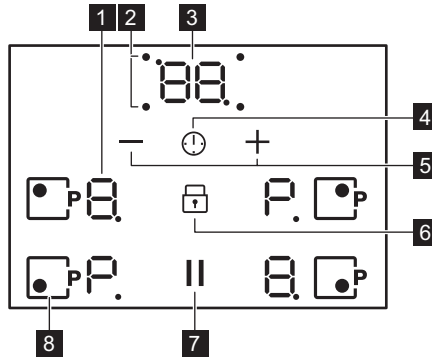
Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut..

6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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

Anturikenttä	Toiminto	Kommentti
1	-	Tehoasetuksen näyttö
2	-	Keittoalueiden ajastimen merkivalot
3	-	Ajastimen näyttö
4		-
5	+ / -	-
6		Lukitus / Lapsilukko
7		Tauko
8		PowerBoost

6.2 Tehotasojen näytöt

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

6.3 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvissä.

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

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

-
-
-

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,

- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.4 Lämpöasetus

Paina lämmitystoimintojen painiketta valitaksesi lämmitystoiminnon. Deaktivoi valinta pois-asentoon valitsemalla asetus **0**

6.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

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

keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

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

6.6 Automaattinen kuumentaminen

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

Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Aktivoidaksesi toiminnon keittoalueelle: Kytke toiminto asettamalla keittoalueen säädin asentoon A.

Näyttöön syttyy merkki  Aseta välittömästi haluamasi tehotaso.

Poistaaksesi toiminnon käytöstä. Kytke asetukset pois päältä.

6.7 PowerBoost

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

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .

6.8 Ajastin

Ajanlaskuajastin

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

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan

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

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta

keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

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

Äänimerkin deaktivointi: kosketa

painiketta .

Count up -ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan seuraamiseen.

Asettaminen : kosketa  uudelleen ja kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnan aktivointi: kosketa ajastimen painiketta . Ylös syttyy . Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua hitaasti, aika lasketaan ylöspäin. Näyttö vaihtuu  laskettava aika (minuuteissa).

Näet kuinka kauan keittoalue on toiminnassa

Valitse haluttu keittoalue painikkeella . Keittoalueen ilmaisin alkaa vilkkua nopeasti. Näyttö ilmoittaa, kuinka kauan alue on ollut toiminnassa

Poistaaksesi toiminnon käytöstä: Valitse keittoalue painikkeella . Paina sitten + tai -. Keittoalueen ilmaisin sammuu.

Minuuttiajastin

Voit käyttää tätä toimintoa ajastimena silloin, kun keittotaso on päällä mutta yksikään keittoalue ei ole käytössä.

Tehonäytössä näkyy symboli 0

Aktivoidaksesi toiminnon: Paina painiketta 

Aseta aika painamalla + tai -. Keittoalueiden näyttö sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua. Kun aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja 00 alkaa vilkkua.

Äänimerkin pysäyttäminen. Paina 

Poistaaksesi toiminnan käytöstä:

Aktivoi toiminto lyhyesti ja poista käytöstä vasemman etummaisen keittoalueen ohjauksella.

Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.9 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.



Jos muutat tehoasetusta, toiminto keskeytyy ja näytössä näkyy uusi tehoasetus.

6.10 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa.

Aseta ensin tehotaso.

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittolevyn käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: Lieden tulee olla pois päältä. Paina  -painiketta 4 sekunnin ajan, kunnes  vilkkuu. Paina . Symboli  näkyy näytössä 4 sekuntia.

Toiminnon poiskytkentä: Lieden tulee olla pois päältä. Paina  painiketta 4 sekunnin ajan, kunnes  vilkkuu. Paina . Symboli  näkyy näytössä 4 sekunnin ajan.

Toiminnon ohittaminen vain yhtä keittokertaa varten: Aktivoi jokin keittoalue. Symboli  syttyy. Paina  -painiketta 4 sekunnin ajan, kunnes  syttyy kaikille keittoalueille. Aseta tehoasetus 4 sekunnin kuluessa. Voit käyttää liettä normaalisti. Kun katkaiset lieden virran, lapsilukko aktivoituu uudelleen automaattisesti.

6.12 OffSound ohjaus (Äänimerkikkien aktivointi ja deaktivointi)

Kytke liesi pois päältä. Paina  3 sekunnin ajan. Kosketa  3 sekuntia.  ja  ilmestyy esiin. Paina + ajastimelta ja valitse jokin seuraavista:

 äänet menevät pois päältä

 äänet menevät päälle

Vahvista valinta odottamalla, kunnes liesi sammuu automaattisesti.

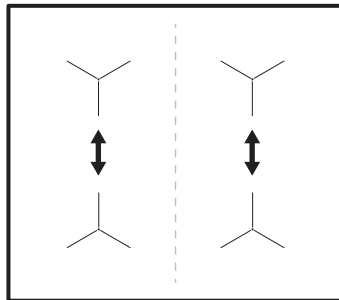
Kun toiminto on asetettu asentoon **b** voit kuulla äänimerkit vain seuraavissa tapauksissa:

- Ajastimen aika päättyy
- Laskenta-aika päättyy
- Asetat jotakin ohjauspaneelin päälle

6.13 Tehonsäätötoiminto

- Keittoalueet on jaoteltu ryhmiin sijainnin ja lieden vaiheiden määrän mukaan (katso kuva).
- Jokaisella vaiheella on enimmäissähkökuorma.
- Toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon samassa vaiheessa olevien keittoalueiden kesken.
- Toiminto aktivoituu, kun yksittäiseen vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaiskuorma ylittää sallitun rajan.

- Toiminto vähentää muiden samassa vaiheessa olevien keittoalueiden tehoa.
- Vähennettyjen alueiden tehotason näyttö vaihtelee kahden tason välillä.



7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokiittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokiittotasoilta tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokiittotasolla, jos:

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



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

Keittoastian mitat

Induktiokiittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

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

7.2 Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija

Keittoalue	Ruoanlaittovälineiden halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen takana	125 - 140	1400/2500
Oikea takana	145 - 180	1800/2800
Oikea edessä	145 - 180	1800/2800
Vasen edessä	180 - 210	2300/3600

7.3 Äänet käytön aika

i Huom!

Liedestä kuuluvat äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita laitteen vikaa. Äänet voivat vaihdella käytettävän keittoastian materiaalin ja tehon mukaan.

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkettyminen.
- siihenää, kuplimista: tuuletin toimii.

Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä.

7.4 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

7.5 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuuralla tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhosenkoitus, kananmunat, pannukakut, munikit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.

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

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

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

9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot

VAROITUS!

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

0

Pois päältä -asento
Uuni on pois päältä.



Pikagrillaus
Ohuiden ruokien grillaamiseen suurina määrinä ja leivän paahattamiseen.



Perinteinen kypsennys
Ruokien paistamiseen ja grillaamiseen yhdellä tasolla.



Kiertoilmakypsennys
Paistamiseen enintään kahdella tasolla samanaikaisesti ja ruokien kuivaamiseen.
Aseta lämpötila 20–40 °C alemmaksi kuin Perinteisessä kypsennyksessä

	Pizzatoiminto Pizzan ja muiden alhaalta päin tulevaa lämpöä vaativien ruokien paistamiseen.
	Ruskistus Suurempien lihapalojen tai luiden sisältävän siipikarjan paistamiseen yhdellä tasolla. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Kuivaus Vilpaloitujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaamiseen.
	Turbogrillaus Suurempien lihapalojen tai luiden sisältävän siipikarjan paistamiseen yhdellä tasolla. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Kosteus kieroilma Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Uunin tuokun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteus kieroilma. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.
	Lukitustoiminto Uunitoimintojen lukitsemiseksi

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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

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

9.3 Uunin lukitseminen

Uunin toimintojen nupissa on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei kytke pois päältä lieden päävirtaa.

Käännä nuppi symbolin  kohdalle. Nuppi tulee ulos noin 2 mm.

Uunin lukituksen avaaminen: Paina nuppia ja käännä se haluamaasi asentoon.

9.4 Jäähdytyspuhallin

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

9.5 Paistolämpömittarin käyttö

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

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

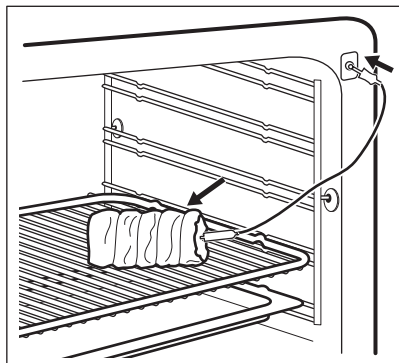


HUOMIO!

Käytä vain uunin mukana toimitettua paistolämpömittaria tai aitoja varaosia.

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

Paistomittarin merkkivalo  vilkkuu.



3. Aseta sisälämpötila painamalla painiketta $\pm$ tai $-$.

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

4. Valitse uunin toiminto ja uunin lämpötila.

5. Voit sammuttaa merkin painamalla mitä tahansa painiketta.

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

6. Kytke laite pois päältä.

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

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

Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa

kypsennyksen aikana. Paina uudelleen , jos haluat muuttaa asetettua lämpötilaa.

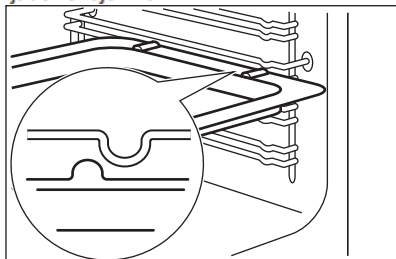
⚠ VAROITUS!

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

9.6 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

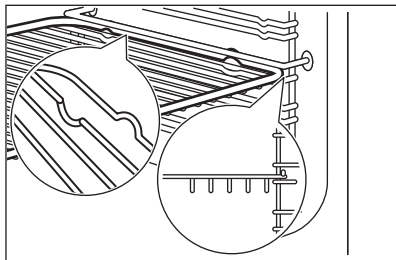
Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä:

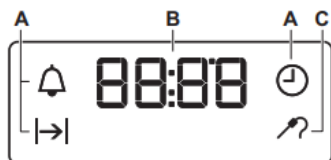
Työnnä taso hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



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

10. UUNI - KELLOTOIMINNOT

10.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
B. Ajastin
C. Paistolämpömittarin merkkivalo

10.2 Painikkeet

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

10.3 Kellotoiminnot

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

10.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

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

Näytössä näkyy .

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

10.5 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
2. Aseta vaadittu aika painamalla tai . Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

10.6 Kellotoimintojen peruuttaminen

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

11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

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

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

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

11.1 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

11.2 Leivontavinkkejä

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

11.3 Kuumailmapaisto

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

11.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kala, keitto	150 - 160	1)	2 + 4
Kala, friteeraus	165 - 175	1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, itse valmistettu	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Makaronivuoka	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset, pakaste	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tortut, pakaste	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

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

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

11.5 Ylä- ja alalämpö, paisto

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

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

11.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keitto	160 - 170	1)	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	1)	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Makaronivuoka	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Ranskalaiset, pakaste	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tortut, pakaste	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

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

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

11.7 Pizza-toiminto

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

1) Esikuumenna uuni

11.8 Kosteaa kiertoilmaa

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

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

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

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

Kasvisruoat

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

11.10 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

11.10 Kuumailmatoiminto



Naudanliha

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

Lammas

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

Porsaanliha

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

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

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Kana, paloiteltu	180	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	70 - 80	2 - 3

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

11.11 Ylä- ja alalämpö

Naudanliha

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

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

Vasikanliha

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

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

Lampaanliha

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

Sianliha

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

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

Linnunliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kana, paloiteltuna	200	55 - 65	2
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	2
Kalkkunarintapala	200	70 - 80	2
Kana, kokonainen	220	60 - 90	2

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

11.12 Paahto tehogrillaten



Naudanliha

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

1) Esikuumenna uuni.

Sianliha

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

Vasikanliha

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

Lampaanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lammaspaisti, lampaanviulu	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lampaanselkä	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

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

11.13 Ruskistus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatinta-so
Lasagna, 1 neliönmuotoinen uuni-vuoka rutilällä	190 - 210	50 - 60	Ritilä	1
Kinkkupiiras, 1 vuoka (ø 24 cm) rutilällä	190 - 210	50 - 60	Ritilä	1
Pizza, kotitekoinen	220 - 240	25 - 35	Leivinpelti	1
Juustokakku leivinpellillä	170 - 190	55 - 65	Leivinpelti	1
Perunapaistos, 1 uunivuoka (ø 22 cm) rutilällä	180 - 190	70 - 80	Ritilä	2
Tomaattipaistos (puoliksi leikatut) 1)	190 - 210	45 - 55	Leivinpelti	2
Munakoisopaistos (siivutettu) ²⁾	190 - 210	30 - 40	Ritilä	3
Maustettu pekoni (kokonainen, noin 1,5 kg, suolattu)	210	120 - 130	Ritilä	4
Maustettu pekoni (kokonainen, noin 1,5 kg, suolattu)	210	120 - 130	Leivinpelti	3
Kalafilleepaistos (noin 0,5–1 kg)	180 - 200	15 - 25	Leivinpelti	3

1) Esikuumenna uuni.

2) Esikuumenna uuni.

11.14 Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

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

Vasikanliha

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

Lammas

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

Porsaanliha

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

Lintupaisti

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

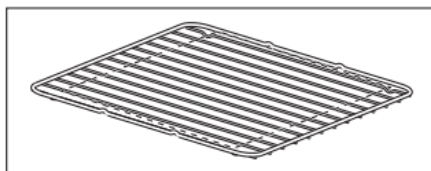
11.15 Grillaus, yleinen

⚠ VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

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

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



Grillausalue on tason keskellä.

11.16 Maksigrilli

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

¹⁾ Esikuumenna uuni

11.17 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

Parhaiden tuloksien saavuttaminen: kytke laite pois päältä, kun vaaditusta ajasta on

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

Vihannekset

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

Hedelmät

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

11.18 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä-/alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	4
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kuuma ilma	150	20 - 30	Leivinpelti	2
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kuuma ilma	150	25 - 35	Leivinpelti/ Unipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) rutilän päällä, vi-nottain	Ylä-/alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) rutilän päällä, vi-nottain	Kuuma ilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) rutilän päällä, vi-nottain	Piirakka / Pizza	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) rutilän päällä	Ylä-/alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) rutilän päällä	Kuuma ilma	150	35 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) rutilän päällä ¹⁾	Kuuma ilma	160	25 - 35	Ritilä	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kuuma ilma	140	20 - 30	Leivinpelti	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä-/alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä ¹⁾	(Enint.) Grilli	Enint.	1 - 5	Ritilä	4
Naudanjauhelihapihvi	Grilli	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/Uunipannu	4 + 1

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiulinaa käyttäen.

- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella
- Poista tahrat miedolla pesuaineella. Älä kuitenkaan käytä sitä katalyyttisiin pintoihin

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

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

12.2 Ruostumattomat teräs- ja

alumiinipintaiset uunit

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

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

12.4 Katalyytipuhdistus



HUOMIO!

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



HUOMIO!

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



VAROITUS!

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



Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyytipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

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

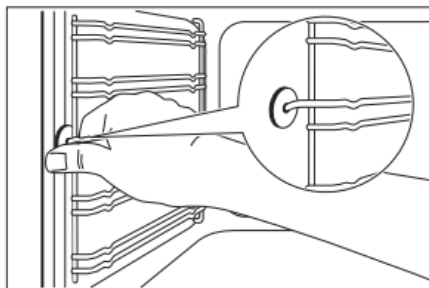
Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

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

12.4 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

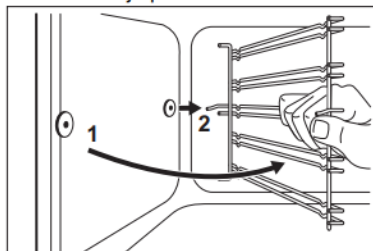
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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

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



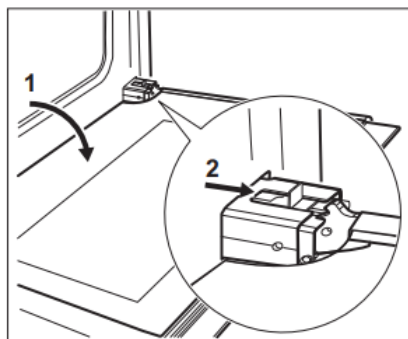
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

12.5 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



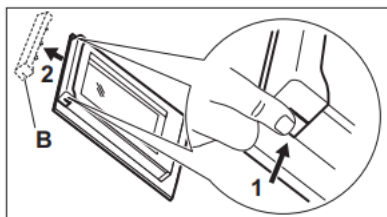
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Siirrä liukuosaa, kunnes kuulet napsahduksen.
3. Sulje luukku, kunnes liukuosa lukittuu.
4. Irrota luukku.
Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

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

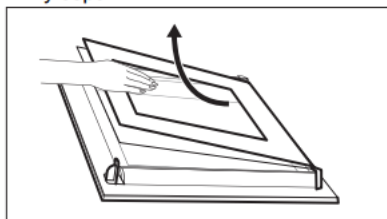
12.6 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



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



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



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

12.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



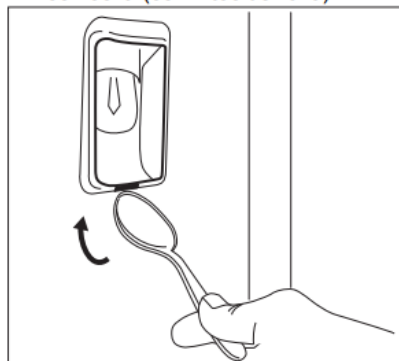
Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lampputta.
2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the glass cover.
6. Install the left shelf support.

12.8 Alalaatikko



VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.



VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt..

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa yhä uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotasoa ei voi käynnistää tai käyttää.	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta..
Keittotasoa ei voi käynnistää tai käyttää.	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahoja.	Puhdista käyttöpaneeli..
Äänimerkki kuuluu ja keittotasoa kytketty pois päältä. / Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa kytketään pois päältä.	Yhdelle tai useammalle kosketuspainikkeelle on asetettu jokin esine.	Poista esine kosketuspainikkeilta.
Keittoastian kuumeneminen kestää liian kauan.	Keittoastian pohjan halkaisija tai laatu on väärä.	Käytä induktiolle sopivaa keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on mahdollisimman lähellä keittoalueen kokoa.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain lyhyen aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään ja sen pitäisi olla kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma..	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason asetus vastaa samaa tehoa kuin toiminto.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotasoa – Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista..
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on asetettu pois käytöstä..	Aseta äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotasoa – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotasoa ja kytke se uudelleen toimintaan.
 tulee näkyviin näyttöön	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotasoa – Päivittäinen käyttö".
 tulee näkyviin näyttöön	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
 tulee näkyviin näyttöön	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotasoa - Neuvoja ja vinkkejä".
 tulee näkyviin näyttöön	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotasoa - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	TUuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.

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

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

14. ENERGIA TEHOKKUUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKI74440SW LKI74440SX	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	14.0 cm
	Oikea edessä	18.0 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	178.0 Wh/kg
	Vasen takana	179.0 Wh/kg
	Oikea edessä	181.0 Wh/kg
	Oikea takana	181.0 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		179.8 Wh/kg

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

14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

- Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.
- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
 - Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

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

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

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunniste	LKI74440SW 947941536 LKI74440SX 947941537	
Energiatehokkuusluokka	95.3	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.95 kWh/cycle	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.82 kWh/cycle	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Käyttöti- lavinus	73 l	
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä	
Massa	LKI74440SW	64.5 kg
	LKI74440SX	65.0 kg

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

14.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

14.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna

0.8 W

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen 20 min

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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







