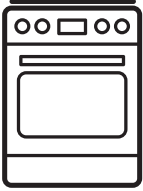




Electrolux



electrolux.com/register



LKR66449NW

FI Käyttöohje | Liesi



SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUKSEEN.....	8
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	12
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	13
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	14
10. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	19
11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	20
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	22
13. VIANMÄÄRITYS.....	25
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	26
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	28

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 helpopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja

muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen 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 höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi 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.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

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

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaaran vaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!

- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhkitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- 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.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Tekniset tiedot

Mitat

Korkeus	850 - 936 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

3.2 Sähköasennus

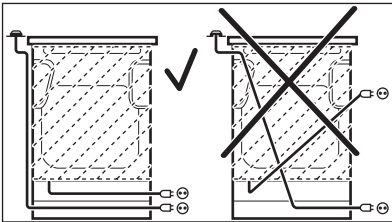
⚠ VAROITUS!

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

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

⚠ VAROITUS!

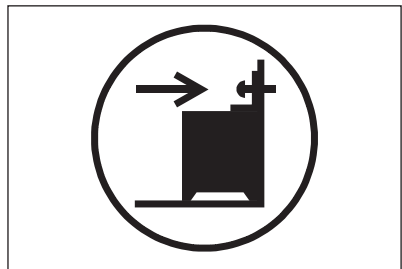
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

⚠ HUOMIO!

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



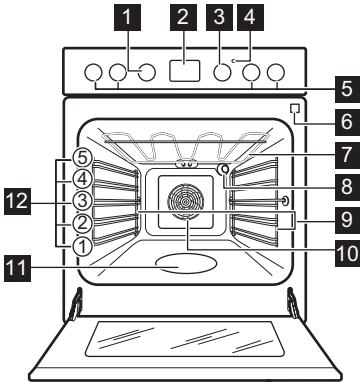
i

Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoja laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

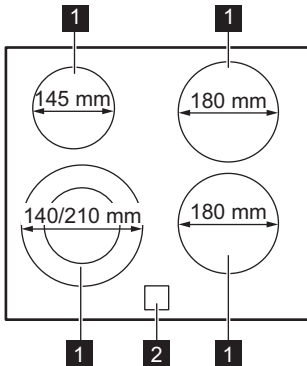
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Nappi uunitoiminnoille
- 2 Näyttö
- 3 Lämpötilanuppi
- 4 Lämpötilan merkkivalo/symboli
- 5 Keittotason nupit
- 6 Pistoke sisälämpömittarille
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Puhallin
- 11 Sisätilan vesiallas
- 12 Hyllytasot

4.2 Keittotason osat



- 1 Keittoalue
- 2 Jäännöslämmön merkkivalo

4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Grillausritilä**

- Lihan ja vihannesten grillaamiseen.
- **Sisälämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
 - **Säilytyslokero**
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.

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

Aseta kellonaika painamalla painiketta **+** tai **-**.

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

5.3 Kellonajan muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos jokin toiminnoista on toiminnassa.

Paina painiketta **⌚** toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

5.4 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

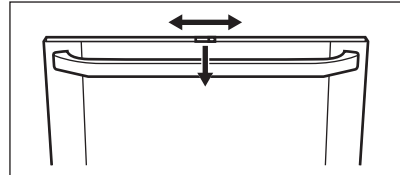
1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.

3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastointi on riittävä.

5.5 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

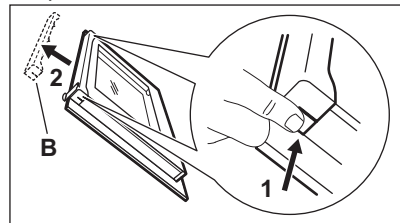
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



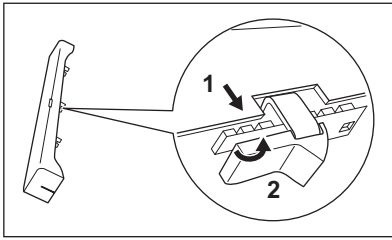
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.6 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

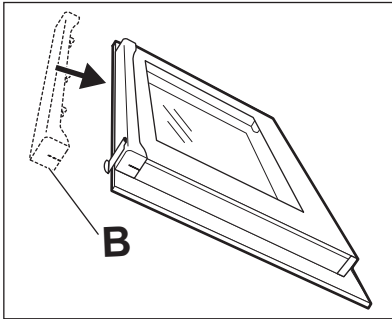
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irttaa.



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



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



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Lämpöasetus

Merkki	Toiminto
0	Pois päältä -asento
☉	Kaksoisalue
⌋	Lämpimänä pito
1 - 9	Tehoasetukset



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

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle.

Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen loppuksi.

6.2 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen toimintaan:

käännä säädintä myötäpäivään kevyen vastuksen ohi asentoon ☉. Käännä väännintä sitten vastapäivään oikean tehotason kohdalle.

Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta:

käännä säädin Off-asentoon. Merkkivalo sammuu.

6.3 Jälkilämmön merkkivalo

VAROITUS!

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

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

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.

7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista



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

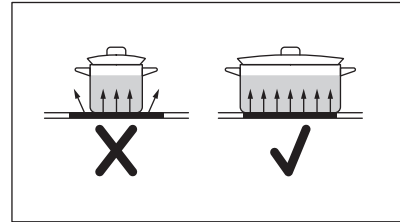


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



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

Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisijan on oltava sopiva energian säästämiseksi ja keittotason virheettömän toiminnan varmistamiseksi.



7.2 Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija

Keittoalue	Ruoanlaittovälineiden halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen takana	125 - 145	1200
Oikea takana	150 - 180	1800
Oikea edessä	150 - 180	1800
Vasen edessä	140 - 210	1000/2200

7.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisiin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen.	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 jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munakit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistettut ranskalaiset.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista

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








- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdistaa lasipinta liinalla.



9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Uunin toiminnot

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.
	Kuuma ilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä-/alalämpö käytettäessä.
	Ylä-/alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Piirakka / Pizza	Ruonan paistamiseen yhdessä ritiläasemassa voimakkaan ruskistumisen ja rapean pohjan saamiseksi.
	Grillausritilä-toiminto tai Tehogrillaus	Lihan ja vihannesten grillaamiseen grillausritilällä tai suurempien, luisten liha- ja lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Myös gratinointiin ja ruskistamiseen.
	Maksimigrilli	Litteiden ruokien suuren määrä grillaukseen ja leivän paahuttamiseen.
	Höyrytoiminto	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Kuivaus	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Kostea kiertoilma	Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1. Unin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja unin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, unin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Katso ruoanlaitto-ohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Unin tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.
	Toimintolukitus	Unin ja keittotason toimintojen lukitsemiseksi.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kostea kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Unin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy unin kuumentamisen aikana.
 - Lamppu syttyy unin toiminnan aikana.
 - Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, unin toimintoja vai lämpötilaa.
1. Käännä unin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
 2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
 3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä unin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.


9.3 Toiminnon kytkeminen päälle: Höyrytoiminto

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

- Älä avaa laitteen luukkuja seuraavan toiminnon ollessa käynnissä: Höyrytoiminto:
 - Avaa laitteen luukku varoen seuraavan toiminnon käytön jälkeen: Höyrytoiminto:
1. Avaa unin luukku.
 2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä unin ollessa kylmä.
 3. Käännä toimintojen väännintä: Höyrytoiminto .
 4. Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan valitsinta.
 5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uninluukku.

HUOMIO!

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

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

⚠ VAROITUS!


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

9.4 Uunin ja keittotason lukitseminen

Uunin toimintojen nupissa on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei kytke pois päältä liedon päävirtaa.

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

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

9.5 Jäähdytyspuhallin

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

9.6 Paistolämpömittarin käyttö


Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan.

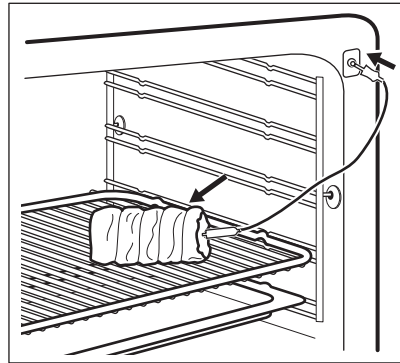
Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

- 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 $+$ 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.

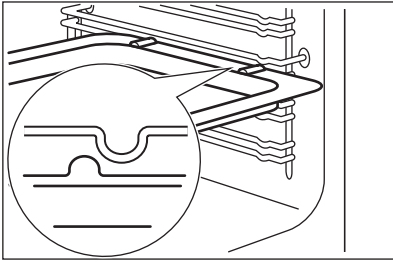
⚠ VAROITUS!

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

9.7 Uunin varusteiden sijoittaminen paikoilleen

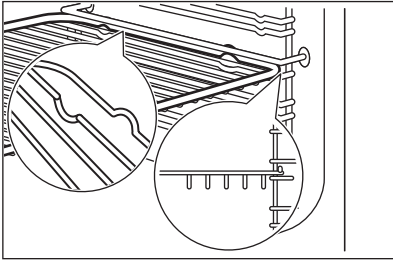
Uunipannu:

Työnnä uunipannu hyllykannattimen ohjauksiskojejen 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 keittoastioiden luisumisen.

9.8 Grillausritilä -ritilän asettaminen paikalleen

VAROITUS!

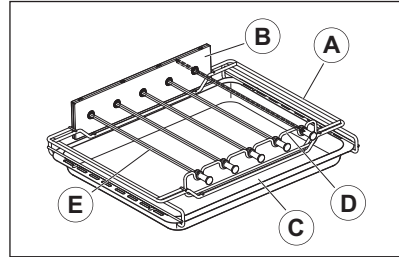
Ole varovainen käyttäessäsi vartaita. Ne ovat teräviä. On olemassa loukkaantumisvaara.

VAROITUS!

Käytä uunikintaita, kun poistat Grillausritilä -ritilää. Taso, rasia, vartaat ja grilli ovat kuumia. On olemassa palovammojen vaara.

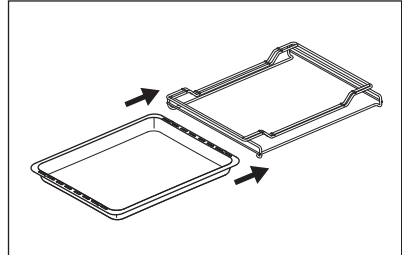
! HUOMIO!

Katso ruoanvalmistusvinkejä "Uuni - Neuvoja ja vinkkejä" -luvun sisältämistä ruoanvalmistustaulukoista (saatavilla verkosta).

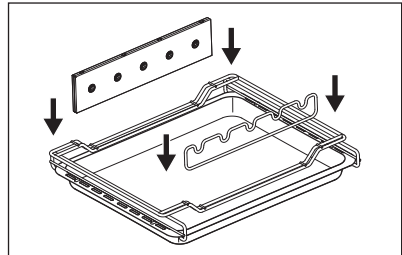


- A. Runko
- B. Vaihdelaatikko
- C. Leivinpelti
- D. Varrastuki
- E. Varras (1 pitkä ja 4 lyhyttä)

1. Liu'uta leivinpelti sivulla olevaan runkoon.

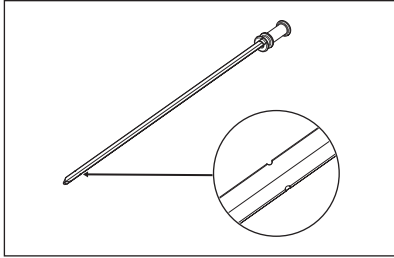


2. Aseta vaihdelaatikko takaosan suureen aukkoon.
3. Aseta varrastuki etuosan kapeaan aukkoon.

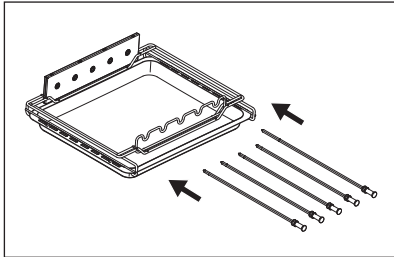


4. Aseta ruoat vartaaseen vartaan kahvan ja kärjen lähellä olevien merkkin väliin. Varmista, että ruoka ei kosketa vieeisessä vartaassa olevaa ruokaa. Se

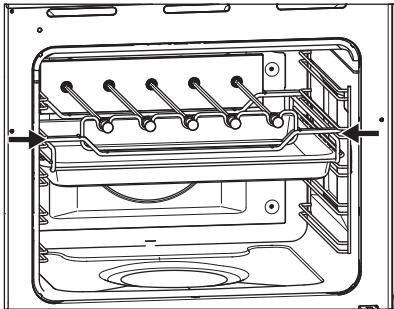
voi vaikuttaa pyörimiseen.



5. Aseta vartaan kärjet vaihdelaatikon vastaaviin reikiin ja vartaiden kahvassa oleva ura etuosan varrastuella. Pitkä varras on asennettava oikealla olevaan ensimmäiseen reikään (katso kuva).



6. Avaa uunin luukku.
7. Aseta Grillausritilä kannatintasolle 4 (alhaalta laskettuna) ja työnnä se päätyyn asti.



8. Jos varras ei mene päätyyn asti, pyöritä sitä hieman oikealta päin, jotta se sopii moottorin akseliin ja työnnä uudelleen.



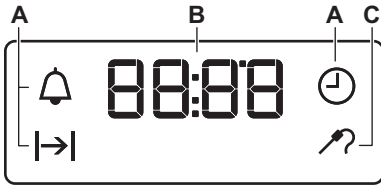
Varmista ennen luukun sulkemista, että Grillausritilä on asetettu oikein paikalleen.

9. Sulje uunin luukku.
10. Käännä uunin toimintojen nappi Grillausritilä -toiminnon kohdalle ja aseta lämpötilan säädin BBQ-asentoon (noin 225 °C). Älä ylitä lämpötilaa 225 °C, jotta ruoka ei ylikypsy ja Grillausritilä ylikuumene.
11. Varmista, että vartaat pyörivät.
12. Kun ruoka on valmista, käännä uunin toimintojen nappi ja lämpötilan säädin pois päältä. Käytä uunikintaita
13. Avaa luukku hieman höyryn poistamiseksi.

Kun höyry lakkaa, avaa luukku kokonaan. Poista Grillausritilä varovasti uunista ja ota sen jälkeen vartaat ritilältä. Ritilä on kuuma. Otathan tämän huomioon, kun asetat ritilää työtasolle tai muulle pinnalle.

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. Laitte

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.

i

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

11.1 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
Muffinssit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

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

11.2 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/ Uunipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Ylä-/alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Kuuma ilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viottain	Piirakka / Pizza	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä-/alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattaso
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kuuma ilma	150	35 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän 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/Uuni-pannu	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 mikrokituliinaa 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 mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

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

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

12.3 Katalyysipuhdistus

HUOMIO!

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

HUOMIO!

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

VAROITUS!

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




Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyysipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

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

Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

1. Puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se tämän jälkeen.
2. Aseta -toiminto.

3. Aseta lämpötilaksi 250 °C ja anna uunin toimia yhden tunnin ajan.
4. Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pehmeällä ja kostealla sienellä.

12.4 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoon: Höyrytoiminto suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. -ohjelma.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosaan lokeroon.
Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

12.5 Grillausritilä – Puhdistaminen

VAROITUS!

Puhdista varuste jokaisen käyttökerran jälkeen.

VAROITUS!

Ole varovainen puhdistaessasi vartaita. Ne ovat teräviä. On olemassa loukkaantumisvaara.

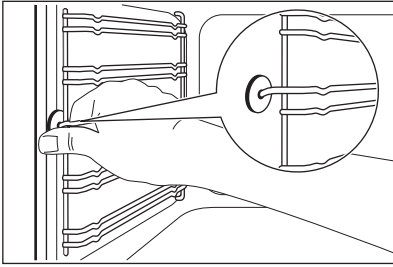
1. Pura Grillausritilä.
2. Liota varustetta saippuavedessä ennen puhdistusta.
3. Puhdista Grillausritilä -osat sienellä tai hankaamattomalla harjalla jäämien poistamiseksi.

Voit puhdistaa vaihdelaatikon, vartaat ja varrastuen myös astianpesukoneessa.

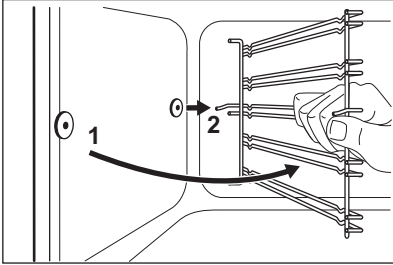
12.6 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



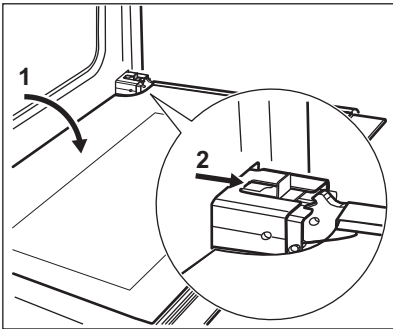
Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

12.7 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



1. Avaa luukku kokonaan auki.

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

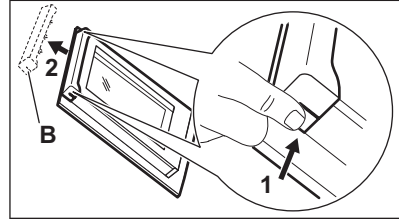
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

12.8 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

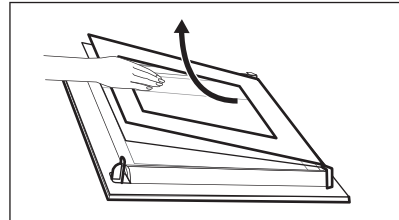


Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



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



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

12.9 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

12.10 Alalaatikko

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

1. Vedä vetolaatikka ulospäin, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta alalaatikka 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 jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Käynnistä sisempi lämpöalue ensin.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatkko.	Nollaa kello.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syväälle pistorasiaan.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Höyrytoiminto -toiminto ei tuota hyviä ruoankypsennystuloksia.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Höyrytoiminto -toiminnon kytkeminen toimintaan".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Katso luku "Uuni – neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso kohta "Höyrytoiminto -toiminnon kytkeminen toimintaan".

13.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKR66449NW
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin

Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	14.5 cm
	Oikea edessä	18.0 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	178.9 Wh/kg
	Vasen takana	181.8 Wh/kg
	Oikea edessä	182.1 Wh/kg
	Oikea takana	172.7 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		178.9 Wh/kg

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

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 keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.

- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

14.3 EU:n uunien ekologisen suunnittelun ja energiamerkintämääräysten mukaiset tuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	LKR66449NW 947941506
Energiatehokkuusluokka	95,3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,82 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	73 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan liedon sisällä
Massa	59.25 kg

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

14.4 Uuni – Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon


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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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







electrolux.com

867363826-B-292023



CE