

Whirlpool

Uuni

Käyttöopas

Ovn

Brukerhåndbok



W6I8KMSW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens

285381258_2/ Fi/ NO/ R.AA/ 11.03.25 15:45
7734986497

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Whirlpool tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä.

Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähistöllä tulevaa tarvetta varten.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisällysluettelo

1 TURVALLISUUSOHJEET	4
1.1 SALLITTU KÄYTTÖ	5
1.2 ASENNUS	6
1.3 SÄHKÖISET VAROITUKSET	6
1.4 PUHDISTUS JA HUOLTO	7
2 Ympäristöohjeet	8
3 Laitteesi	10
3.1 Tuotteen esittely	10
3.1.1 Keittoyksikkö	10
3.1.2 Liesiosa	10
3.2 Uunin ohjauspaneelin esittely	10
3.3 Uunin käyttötoiminnot	11
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	12
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	12
3.6 Tekniset tiedot	15
4 Asennus	16
4.1 Oikea paikka asennukselle	16
4.2 Sähköliitäntä	17
4.3 Tuotteen sijoittaminen	18
5 Ensimmäinen käyttökerta	18
5.1 Ensimmäinen puhdistus	18
6 Keittotason käyttö	18
6.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen	18
6.2 Ohjauspaneeli	21
7 Uunin käyttö	26
7.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä	26
7.2 Uunin ohjausyksikön käyttö	26
8 Yleistä ruoanlaitosta	27
8.1 Yleistä uunissa paistamisesta	27
8.1.1 Leivokset ja uuniruoat	27
8.1.2 Liha, kala ja siipikarja	30
8.1.3 Grilli	31
8.1.4 Ruoan testaus	32
9 Huolto ja puhdistus	33
9.1 Yleiset puhdistusohjeet	33
9.2 Varusteiden puhdistus	34
9.3 Keittotason puhdistus	35
9.4 Ohjauspaneelin puhdistus	35
9.5 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	35
9.6 Helppo höyrypuhdistus	35

9.7 Uuninluukun puhdistus	36
9.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen	37
9.9 Uunin valon puhdistus	37
10 Ongelmanratkaisu	38



1 TURVALLISUUSOHJEET

FI

TÄRKEÄÄ LUKEA JA TARKKAILLA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Pidä ne lähellä myöhempää tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuusvaroituksia, joita on aina noudatettava. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta näiden turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä, laitteen sopimattomasta käytöstä tai hallintalaitteiden virheellisestä asettamisesta.

! VAROITUS: Laite ja sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

! VAROITUS: Jos keittotason pinta on haljennut, älä käytä laitetta sähköiskun vaaran vuoksi.

! VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

! HUOMIO:

Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhyttä kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

! VAROITUS: Keittotason jättäminen ilman valvontaa, kun keitāt rasvalla tai öljyllä, voi olla vaarallista - tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

! Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukena. Pidä vaatteet tai muut syttyvät materiaalit poissa laitteesta, yksikkö, kaikki komponentit ovat jäähtyneet kokonaan – tulipalon vaara.

! Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.

! Hyvin pienet lapset (0-3-vuotiaat) on pidettävä poissa laitteen luota. Pienet lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä poissa laitteen luota, ellei heitä valvota jatkuvasti. Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, voivat

käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **Sammuta liesielementti** käytön jälkeen sen ohjauksesta äläkä luota pannunilmaisimeen.

 **VAROITUS:** Laite ja sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta

lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti

 **Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivauksen aikana.** Jos laite soveltuu anturikäyttöön, käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia - tulipalon vaara.

 **Pidä vaatteet tai muut syttyvät materiaalit poissa laitteesta, kunnes kaikki komponentit ovat jäähtyneet kokonaan - tulipalon vaara.** Ole aina valppaana, kun valmistat runsaasti rasvaa, öljyä sisältäviä ruokia tai kun lisäät alkoholijuomia - tulipalon vaara. Poista pannut ja tarvikkeet

uunikäsineillä. Kypsennyksen lopussa avaa ovi varoen, jolloin kuuma ilma tai höyry pääsee vähitellen poistumaan ennen onteloon pääsyä - palovammojen vaara. Älä tuki kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etuosassa - tulipalon vaara.

 **Ole varovainen, kun uunin luukku on auki- tai ala-asennossa, jotta et osu luukkuun.**

1.1 SALLITTU KÄYTTÖ

 **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, tai erillisen kauko-ohjattavan järjestelmän avulla.

 **Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maalaistalot; asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa, bed & breakfastissa ja muissa asuinympäristöissä.**

 **Muu käyttö ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmitys).**

 **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.**

 Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiini- tai aerosolitölkkejä) laitteen sisällä tai lähellä tulipalovaaran vuoksi.

1.2 ASENNUS

 Kahden tai useamman henkilön on käsiteltävä ja asennettava laitetta - loukkaantumisvaara. Käytä suojakäsineitä pakkauksen purkamiseen ja asentamiseen - leikkausvaara.

 Asennus, mukaan lukien vesihuolto (jos sellainen on), sähköliitännät ja korjaukset on suoritettava pätevän teknikon toimesta. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa toisin mainita. Pidä lapset poissa asennuspaikalta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Ongelmatilanteissa ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa tukehtumisvaaran vuoksi. Laite on irrotettava virtalähteestä ennen asennusta - sähköiskun

vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vahingoita virtajohtoa - tulipalon tai sähköiskun vaaraa. Aktivoi laite vasta, kun asennus on valmis.

 Älä poista laitetta polystyreenivahtopohjastaan ennen asennusta.

 Älä asenna laitetta koristeellisen oven taakse - tulipalon vaara.

 Jos alue asetetaan alustalle, se on tasoitettava ja kiinnitettävä seinään mukana toimitetulla kiinnitysketjulla, jotta laite ei luiskahda alustasta.

 **VAROITUS:** Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava mukana toimitettu kiinnitysketju. Katso asennusohjeet.

1.3 SÄHKÖISET VAROITUKSET

 **TÄRKEÄÄ:** Tiedot virran ja jännitteen kulutuksesta ovat arvokilvessä.

 Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvissä, kun luukku on auki).

 Laite on voitava irrottaa virtalähteestä irrottamalla se pistorasiasta, jos pistokkeeseen pääsee käsiksi, tai moninapaisella kytkimellä, joka on asennettu pistorasian

etuvirtaan johdotussääntöjen mukaisesti, ja laite on maadoitettava kansallisten sähköturvallisuusstandardien mukaisesti.

! Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta laite voidaan kytkeä päävirtalähteeseen, kun se on asennettu koteloonsa. Älä vedä virtajohtoa.

! Älä käytä jatkojohtoja, useita pistorasioita tai sovitinimia. Sähkökomponentit eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla asennuksen jälkeen. Älä käytä laitetta märkinä tai paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos siinä on vaurioitunut virtajohto tai pistoke, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

! Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyys omaavan henkilön on vaihdettava se samanlaiseen sähköiskun vaaran välttämiseksi.

! Jos virtajohto on vaihdettava, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.

! VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista sähköiskun välttämiseksi.

! Asennus virtajohdon pistokkeella ei ole sallittua, ellei tuotetta ole jo varustettu valmistajan toimittamalla pistokkeella.

! 1.4 PUHDISTUS JA HUOLTO

! VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista; Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitteita - sähköiskun vaara.

! Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai metallikaavinta ovilasien puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

! Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä tuotteita, klooripohjaisia puhdistusaineita tai pannunpuhdistimia.

! Varmista, että laite on jäähtynyt ennen puhdistamista tai huoltoa. - palovammojen vaara.

! VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista - sähköiskun vaara.

2 Ympäristöohjeet

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaali on 100% kierrätettävää

ja merkitty kierrätysymbolilla .

Pakkauksen eri osat on siksi hävitettävä vastuullisesti ja noudattaen täysimääräisesti paikallisten viranomaisten jätehuoltomääräyksiä.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uudelleenkäytettävistä materiaaleista.

Hävitä se paikallisten

jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Lisätietoja kodinkoneiden käsittelystä, hyödyntämisestä ja kierrätyksestä saat paikalliselta viranomaiselta, kotitalousjätteen keräyspalvelusta tai myymälästä, josta ostit laitteen. Tämä laite on merkitty EU:n direktiivin 2012/19/EU, sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) ja vuoden 2013 sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevien määräysten (muutoksineen) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

Tuotteessa tai mukana olevissa

asiakirjoissa oleva -symboli osoittaa, että sitä ei tule käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten.

VINKKEJÄ ENERGIAANSÄÄSTÖÖN

Esilämmitä uuni vain, jos keittopöydässä tai reseptissä on ilmoitettu.

Käytä tummia lakattuja tai emaloituja leivinpeltejä, koska ne imevät lämpöä paremmin.

Ota kaikki irti keittolevyn jäännöslämmöstä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen lopettamista.

Kattilan tai pannun pohjan tulee peittää keittolevy kokonaan; Keittolevyä pienempi astia aiheuttaa energian tuhlausta.

Peitä kattilat ja pannut tiiviillä kannilla kypsennyksen aikana ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Keittäminen kannen ollessa pois päältä lisää huomattavasti energiankulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

HUOMAUTUS: Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai vastaava lääkinnällinen laite, tulee olla varovainen seisoessaan tämän induktiokeittotason lähellä, kun se on päällä.

Sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaavaan laitteeseen. Kysy lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai vastaavan lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja sen vaikutuksista induktiokeittotason sähkömagneettisiin kenttiin.

Pitkäaikaista kypsennystä vaativat ruoat jatkavat kypsentämistä myös uunin sammuttamisen jälkeen.

Varmista, että uunin luukku on suljettu kokonaan, kun laitteeseen kytketään virta, ja pidä se suljettuna mahdollisimman paljon paistamisen aikana.

Leikkaa ruoka pieniksi, samankokoisiksi paloiksi kypsennysajan lyhentämiseksi ja energian säästämiseksi.

Kun kypsennysaika on pitkä, yli 30 minuuttia, alenna uunin lämpötila alimpaan asetukseen viimeisen vaiheen aikana (3-10 minuuttia) kokonaiskypsennysajan perusteella. Uunin sisällä oleva jäännöslämpö jatkaa ruoan kypsentämistä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSET

Tämä laite täyttää Eurooppalaisen asetuksen 66/2014

ekosuunnitteluvaatimukset; energiamerkintäasetus 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Tämä laite täyttää eurooppalaisen asetuksen 66/2014 ja energiaan liittyvien tuotteiden ekologista suunnittelua ja energiatietoja (muutos) (EU Exit) koskevien asetusten 2019 ekosuunnitteluvaatimukset eurooppalaisen standardin EN 60350-2 mukaisesti.

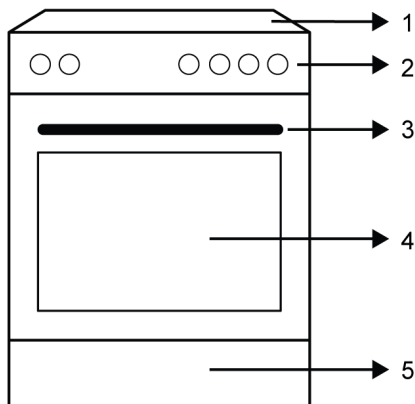
Tämä tuote voi sisältää halogeenivaloa (energiatohokkuusluokka G) tai LED-valonlähdettä (energiatohokkuusluokka F).



3 Laitteesi

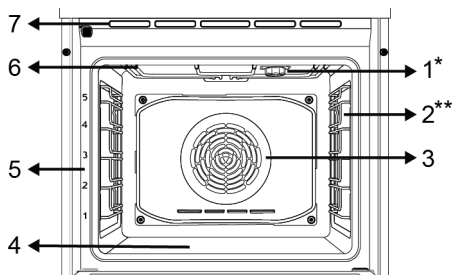
Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoinnista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.1 Tuotteen esittely



- 1 Kypsennysosa
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Kahva
- 4 Luukku
- 5 Alaosa

3.1.1 Keittoyksikkö



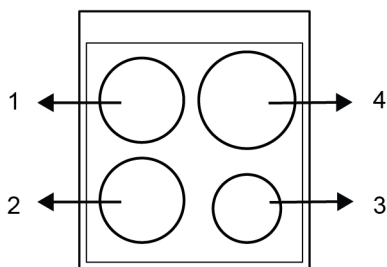
- 1 Valo

- 2 Ritiätasot
- 3 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)
- 4 Alalämmitin (teräslevyn alla)
- 5 Tasojen asennot
- 6 Ylälämmitin
- 7 Ilma-aukot

* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

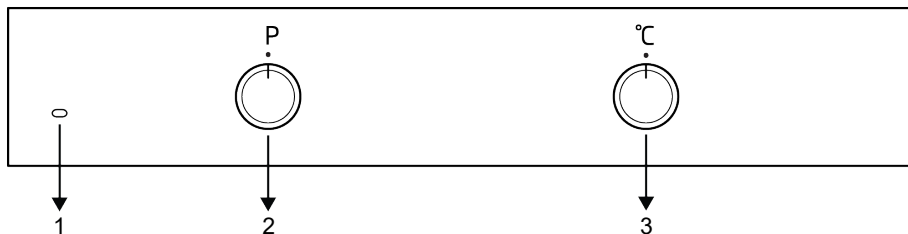
** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritiällä. Kuvassa on esitetty tuote ritiällä esimerkkinä.

3.1.2 Liesiosa



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Takana oikealla - Induktiokeittoalue

3.2 Uunin ohjauspaneelin esittely



1 Termostaattilamppu

2 Toiminnon valintanuppi

3 Lämpötilan valintanuppi

Jos tuotettasi ohjaa nuppeja, joissakin malleissa tämä/nämä nupit voivat olla niin, että ne tulevat ulos työnnettäessä (hautatut nupit). Näillä nupeilla tehtäviä asetuksia varten paina ensin vastaava nuppi sisään ja vedä nuppi ulos. Kun olet tehnyt säädöt, paina se uudelleen sisään ja vaihda nuppi.

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin käyttötoiminnot toimintovalitsimella. Käännä vasemmalle/ oikealle suljetusta (yläosasta) valitaksesi.

Lämpötilan valintanuppi

Voit valita kypsennyslämpötilan lämpötilan säätimellä. Käännä myötöpäivään suljetusta (ylä)asennosta valitaksesi.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa.

Termostaattilamppu syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin lamppu sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

3.3 Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäähdytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.

	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Puhallinlämpö	*	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla.
	"3D" toiminto	*	Ylä- ja alalämpitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

3.4 Laitteen lisätarvikkeet

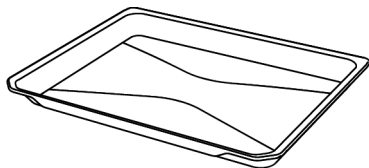
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

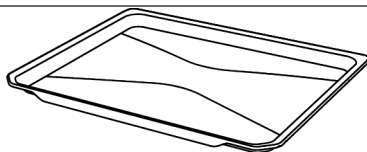
Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Leivosvuoka

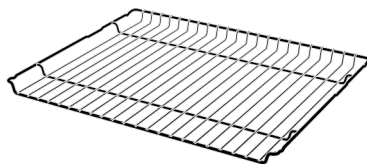
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.



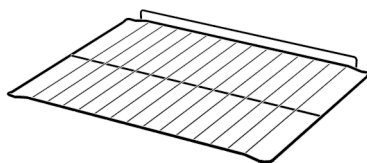
Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit rutilätasoilla :



Mallit ilman rutilätasoa :

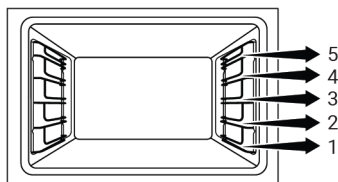


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

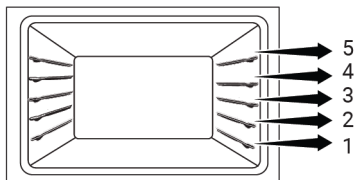
Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ritilätasoilla :



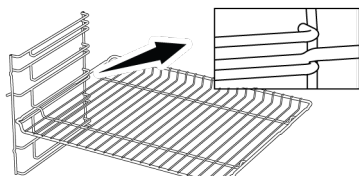
Mallit ilman ritilätasoja :



Vaijerigrillin asettaminen keittohyllyille

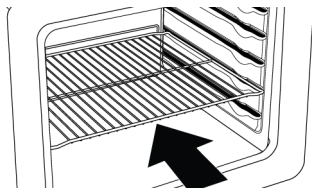
Mallit ritilätasoilla :

On erittäin tärkeää sijoittaa ritilä langanpuoleisille hyllyille oikein. Kun asetat ritilän halutulle hyllylle, avoimen osan on oltava edessä. Kypsennyksen parantamiseksi lankagrilli on kiinnitettävä vaijerihyllyn pysäytyskohtaan. Se ei saa kulkea pysäytyskohdan yli koskettaakseen uunin takaseinää.



Mallit ilman ritilätasoja :

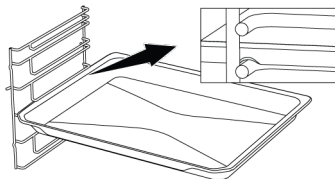
On erittäin tärkeää sijoittaa ritilä sivuhyllyille oikein. Vaijerigrillillä on yksi suunta, kun se asetetaan hyllylle. Kun asetat ritilän halutulle hyllylle, avoimen osan on oltava edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

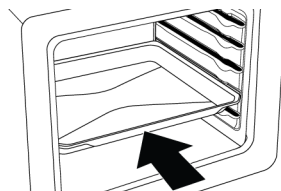
Mallit ritilätasoilla :

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

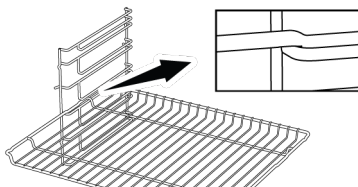
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



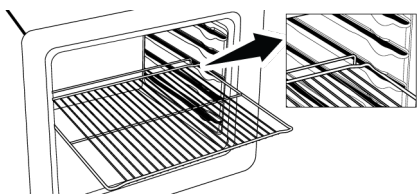
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritilätasoilla :

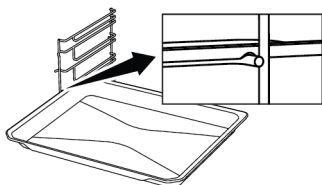


Mallit ilman ritalätsäsoja :



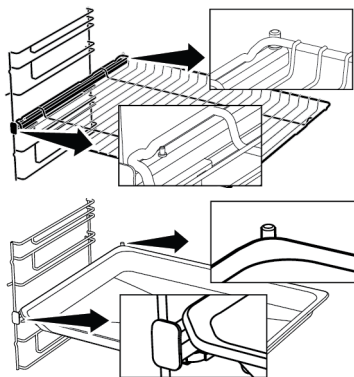
Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritalätsäsoilla

Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritalätsäsoilta. Peltiä poistettaessa vapauttaa se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille -Mallit ritalätsäsoilla ja teleskooppikiskoilla

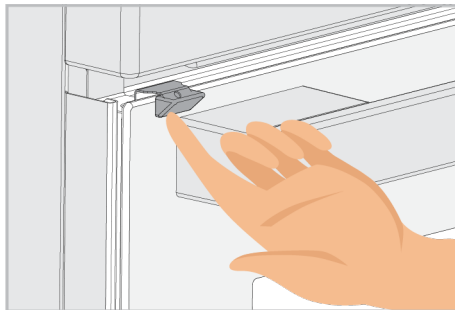
Teleskooppikiskojen ansiosta alustat tai vaijerihyllyt voidaan asentaa ja irrottaa helposti. Sijoita alustat ja vaijerihyllyt teleskooppikiskoille alla olevan kuvan mukaisesti.



Lasten turvalukko

Tässä tuotteessa on lapsilukko uunin luukussa (jos sitä ei ole asennettu tuotteeseesi, se toimitetaan asennettavaksi uunin luukkuun yhdessä tuotteen kanssa.).

Avaa uunin luukku nostamalla muoviosaa hieman ylöspäin ja vetämällä luukun kahvasta. Kun ovi suljetaan, lapsilukko lukittuu itse.



3.6 Tekniset tiedot

FI

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	850 /600 /600
Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 6 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Kokonaisvirrankulutus (kW)	9,2
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Keittoalueet	
Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W
Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	145 mm
Teho	1600 W / Tehostin 1800 W
Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W
Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	210 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1 - / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö, 2-Puhallinlämpö, 3-Puhallinavustettu alagrilli, 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

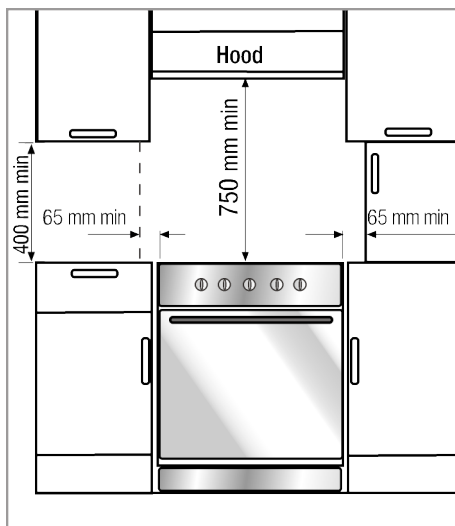
! Yleistä tietoa

- Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoedustajaan laitteen asennusta varten. Varmista, että sähkö- ja kaasuasennukset ovat valmiina ennen valtuutetulle huoltoedustajalle soittamista laitteen käyttöön ottamiseksi. Jos asennukset eivät ole kunnossa, kutsu valtuutettu sähkömies ja asentaja tekemään tarvittavat asennukset. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.
- Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähkö- ja kaasuasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.
- Laite on asennettava paikallisten kaasuja- tai sähkömääräysten mukaisesti.
- Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja.

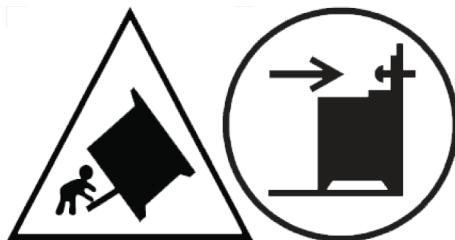
4.1 Oikea paikka asennukselle

- Aseta tuote kovalle alustalle tuotteen alla olevien ilmanavien vuoksi. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle. Tuotteen jalat eivät saa upota pehmeille pinnoille, kuten matolle jne.
- Keittiön lattian on kestettävä laitteen paino sekä keittiövälineiden, leivonnaisten ja elintarvikkeiden lisäpaino.
- Tämä tuote on EN 30-1-1 -standardin mukainen luokan 1 laite. Se voidaan sijoittaa keittiön seinien, keittiökalusteiden tai minkä tahansa muun tuotteen viereen missä tahansa ulottuvuudessa takaa ja yhdestä reunasta. Toisella puolella olevat keittiökalusteet tai -laitteet voivat olla vain samankokoisia tai pienempiä.
- Sitä voidaan käyttää kaapien kanssa kummallakin puolella, mutta jotta etäisyys olisi vähintään 400 mm

keittolevyn tasosta, jätä 65 mm:n sivuväli laitteen ja minkä tahansa seinän, väliseinän tai korkean kaapin välillä.



- Sitä voidaan käyttää myös vapaasti seisovassa asennossa. Anna vähintään 750 mm:n etäisyys keittotason pinnan yläpuolelle.
- Jos liesituuletin asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesituulettimen valmistajan asennuskorkeudesta (min. 650 mm).
- Kaikkien laitteen vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava lämmönkestäviä (vähintään 100 °C).



Laitteen kaatumisen estämiseksi tämä stabilointiväline on asennettava. Katso asennusohjeet.

4.2 Sähköliitäntä

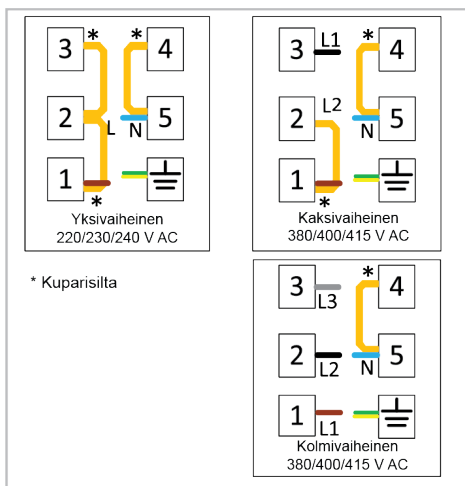
- Ennen sähkötyöiden aloittamista, kytke laite irti virransyötöstä. Sähköiskun vaara!
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.
- Tuotteen saa liittää virransyöttöön vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa oikean asennuksen jälkeen. Laitteen valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vahingoista, jotka ovat aiheutuneet valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.
- Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataam tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan. Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.
- Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää

verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

- **Jos tuote liitetään suoraan virransyöttöön:** Jos virransyötön kaikkia napoja ei voida kytkeä irti, on irtikytkentäyksikkö vähintään 3 mm:n kosketinvällyksellä (varoke, linjan suojakytkin, koskettimet) liitettävä ja irtikytkentäyksikön kaikkien napojen on oltava tuotteen vieressä (ei yläpuolella) m IEE-direktiivin mukaisesti. Ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa toimintaongelmiin ja mitätöidä tuotteen takuun.
- Lisäsuojausta jäännösvirtakatkaisimella suositellaan.

Jos tuote on varustettu kaapelilla mutta ei pistokkeella:

Liitä tuotteen johto virransyöttöön, kuten alla on kuvattu:



Jos virtajohdon tyyppi on 3-johdintyyppinen, 1-vaiheiliitäntää varten:

- Ruskea/Musta = L (Vaihe)
- Sininen = N (Neutraali)
- Vihreä/keltainen lanka = (E) ⊕ (Maadoitus)

Jos virtajohdon tyyppi on 5-johdintyyppinen, 3-vaiheiliitäntää varten:

- Ruskea = L1 (Vaihe)
- Musta = L2 (Vaihe)

- Harmaa = L3 (Vaihe)
- Sininen = N (Neutraali)
- Vihreä/keltainen lanka = (E)  (Maadoitus)

4.3 Tuotteen sijoittaminen

1. Työnnä tuote keittiön seinää kohti.
2. Säädä uunin jalvoja

Uunin jalkojen säätö

Tärinä käytön aikana saattaa aiheuttaa keittoastioiden liikkumista. Tämä vaarallinen tilanne voidaan välttää, jos tuote on vaakasuorassa ja tasapainossa.

5 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

5.1 Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.

6 Keittotason käyttö

6.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyy

- Vältä käyttämästä epätasapainossa olevia ja helposti kallistuvia kattiloita/pannuja keittotasolla.
- Vältä lämmittämästä kattiloita/pannuja ja kattiloita tyhjinä. Astiat ja laite voivat vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.

Varmista oman turvallisuutesi vuoksi, että tuote on vaakasuorassa säätämällä alareunassa olevia neljää jalkaa kääntämällä vasemmalle tai oikealle ja kohdistamalla se tasaisesti työtason kanssa.

Viimeinen tarkistus

1. Liitä tuote uudelleen verkkovirtaan.
2. Tarkista toiminnot.

5. Odota, että uuni jäähtyy.

6. Pyyhi laitteen pinnat määrällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käytön jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä aseta muovisia kattiloita/pannuja keittotasolle. Puhdista tällainen materiaali välittömästi pinnalta.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.

- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Vältä asettamasta kattiloiden ja pannujen kansia polttimille/alueille.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Induktiokeittotason käyttöperiaate

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän. Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.
- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppeihin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.
- Vältä valitsemasta korkeita kuumennustasoja, kun käytät tarttumattomia kattiloita/pannuja, jotka on päällystetty pienellä määrällä öljyä tai käytät ilman öljyä (teflontyyppinen).

- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia.

Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

Sopivat kattilat/pannut:

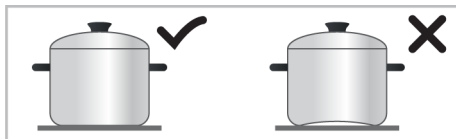
- Valurautakattila/pannu
- Emailikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön)

Sopimattomat kattilat/pannut:

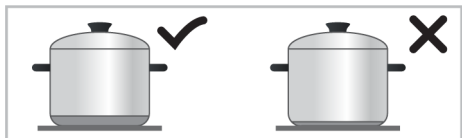
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituks

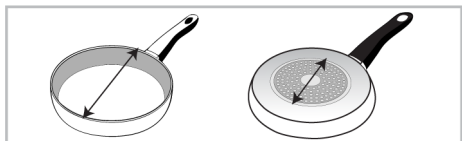
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalla pohjalla.



- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.

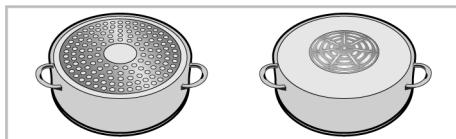


Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min 100 - maks. 180
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää

- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



- i** Keittoastioiden tasainen jakautuminen oikealle ja vasemmalle ja keskimmaiselle (jos saatavilla) keittoalueelle keittoalueiden valinnassa vaikuttaa positiivisesti ruoanlaittotehoon, kun keitetään useita aterioita induktioliesillä.

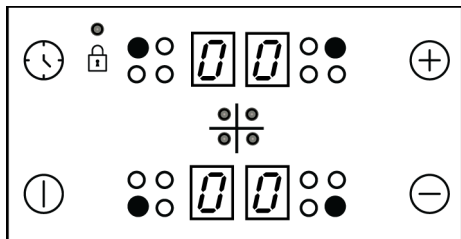
Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

- Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.

yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

6.2 Ohjauspaneeli



Näppäimet :

- ⌚ Päälle/pois-näppäin
- ⌚ Ajastimen näppäin
- ⊕ Lisäysnäppäin
- ⊖ Vähennysnäppäin

Symbolit :

- 🔒 Näppäinlukkosymboli

Keittoalueen valintanäppäimet :

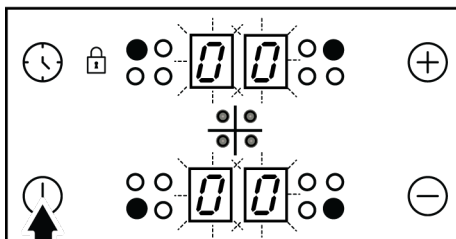
- Takavasemman keittoalueen valintanäppäin
- Etuvasemman keittoalueen valintanäppäin
- Etuoikean keittoalueen valintanäppäin
- Takaoikean keittoalueen valintanäppäin

Yleisiä tietoja ohjauspaneelistä

- Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.
- Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin ⌚ -näppäintä.
 - ⇒ "0" -kuvake näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin ⌚ -näppäintä.
 - ⇒ Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.



"H" – tai "h" – symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

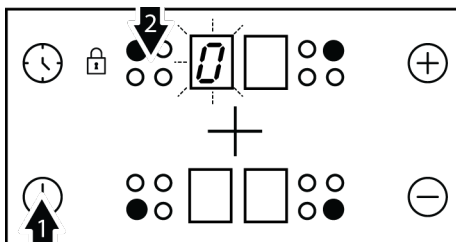
Jäännöslämmön merkkivalo

"H" -symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.



Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⌚ -näppäintä.

2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.

⇒ "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen näyttö on kirkkaammin valaistu.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lämpötilatason asettaminen

Kosketa ⊕ - tai ⊖ -näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" - "9" tai "9" - "1".



Tasoilla 1 - 7 vesi tai öljy padassa voi kiehua tai lopettaa kiehumisen. Tällöin käyttäjä voi luulla, että laite kytkeytyy päälle tai pois jaksokkaasti. Tässä tapauksessa, joka havaitaan erityisesti silloin kun vettä tai öljyä on vähän, kyse ei ole viasta: laite on suunniteltu toimimaan näin.



280mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

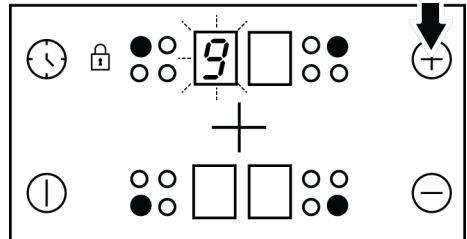
- Laskemalla lämpötilaksi "0":**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
- Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia tietyn ajan:** Kytke keittoalue päälle painamalla vastaavaa symbolia tietyn aikaa, ja laske lämpötilataso arvoon "0".
- Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta:** Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin vastaavissa näytöissä. Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

Korkea teho (Tehostin) Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostintoimintoa "P". Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

- Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
- Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
- Kosketa ⊕ - tai ⊖ -näppäintä ja aseta ensin taso "9".



- Kun keittoalue on tasolla "9", kosketa ⊕ -näppäintä kerran vaihtaaksesi keittoalueen lämpötilaksi "P".

Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

- Ota tehostintoiminto pois käytöstä koskettamalla ⊖ -näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla ⊖ -näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

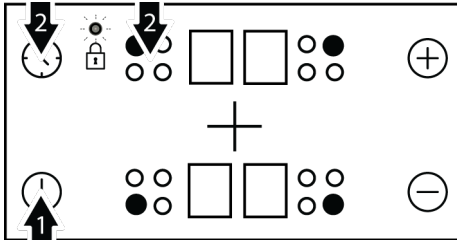
Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta lieden ollessa käytössä.

Näppäinlukon aktivoiminen

- Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.

2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti - ja -näppäimiä.



- ⇒ Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin piste syttyy.

Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket lieden päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti - ja -näppäimiä.

- ⇒ Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin piste katoaa.

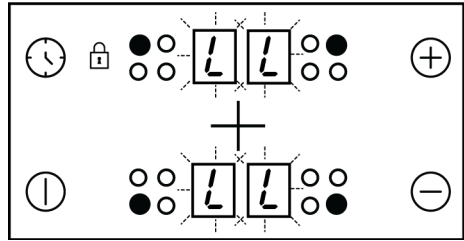
Lapsilukko Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.

Lapsilukko peruuntuu sähkökatkon varalta.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Ota lapsilukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti - ja -näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa -näppäintä ja aktivoi lapsilukko.



- ⇒ Lapsilukko on aktiivinen ja "L" -symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

Lapsilukon asettaminen pois käytöstä

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen -näppäintä.
2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti - ja -näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa -näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.

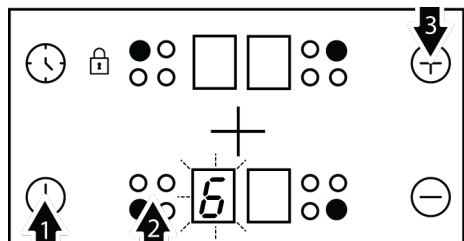
- ⇒ Lapsilukko on pois käytöstä ja "L" -symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa puolestasi. Keittotasolla ei tarvitse olla koko kypsennysjakson ajan. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä valitsemasi ajan päätyttyä.

Ajastimen aktivoiminen

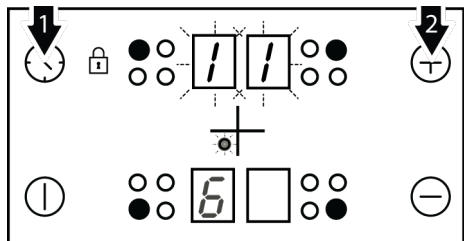
1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.



3. Kosketa - tai -näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.

4. Kytke ajastin päälle koskettamalla ⌚-näppäintä.

⇒ "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilkku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.



i Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäyttöinä ajastimen ollessa aktiivinen.

5. Aseta haluttu aika painamalla ⊕ - tai ⊖ -näppäintä.

i Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

i Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.

i Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.

i Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan aja koskettamalla uudelleen ⌚-näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

- ✓ Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kytke ajastin päälle koskettamalla ⌚-näppäintä.
3. Kosketa kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä ⊖-näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

⇒ Vastaavan keittoalueen näytössä syttyy pisteenmuotoinen valo ja ajastinnäyttö sammuu **kokonaan** vilkuttuaan tietyn ajanjakson ja ajastin on peruutettu.

Virranhallintatoiminto Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Tuotteessasi on virranhallintatoiminto. Tämän toiminnon avulla voit muuttaa keittotason piirtämää kokonaistehoasetusta.

i Virranhallinta voidaan tehdä vain, kun tuote asennetaan ensimmäisen kerran ja siihen kytketään ensimmäinen virta. Voit suorittaa asetuksen loppuun noudattamalla alla olevia ohjeita 30 sekunnin kuluessa, kun tuotteeseen kytketään ensimmäisen kerran virta.

Virranhallintatoiminto - Säädettävät kokonaistehotasot

Virranhallinnan näytön ilmaisin

Kokonaisteho

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW

i Jos tuotteen kokonaisteho on alle halutun tehon, tuote toimii teknisessä taulukossa ilmoitetulla kokonaistehotasolla. (Tekniset tiedot)

Kokonaistehon muuttaminen;

1. Kun tuotteeseen kytketään virta ensimmäisen kerran, kosketa näppäimiä $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ 30 sekunnin kuluessa.
2. Asetettu virranhallintataso näkyy ajastimen näytössä.
3. Kosketa $\oplus$ -näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja asettaaksesi kokonaistehoarvon, jonka haluat asettaa.
4. Vahvista asetus koskettamalla $\textcircled{1}$ -näppäintä ja sammuta liesi. Asettamasi kokonaistehoarvon on aktivoiduttava

i Keittotasolle määritettävät lämpötilatasot voivat vaihdella asetetun kokonaistehotason mukaan. Keittotasolle toimitettua lämpötilatasoa alennetaan automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaisesti. Tämä ei ole virhe.

i Jos muuta kuin määritettyä sekvenssiä kosketetaan tehotasoa muutettaessa, asetusta ei voi tehdä. Sinun on toistettava vaiheet alusta alkaen asetuksen tekemiseksi.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä liedien pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

i Liesi voidaan varustaa induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180 ja 210-280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin. Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaikaa. Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuutti
P (Tehostin)	5-10 minuutti *
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut	

Taulukko 1: Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemista vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. "F"-varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

7 Uunin käyttö

7.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Vältä peittämästä näitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjää ei voi vaikuttaa

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tiettyä aikana.

7.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

Uunin sammutus

Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Lämpötilan ja uunin toiminnon valinta.

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.

8 Yleistä ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

8.1 Yleistä uunissa paistamisesta

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitomalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Kondensaatiota tai vesihöyryä saattaa näkyä hikoiluna tai tippuvana uunin sisälasille ruoasta riippuen. Tämä yleinen ilmiö voi tapahtua ruoanlaitossa. On suositeltavaa pyyhkiä sisälasia puhtaaksi kostealla liinalla, kun tuote on jäähtynyt kypsennyksen jälkeen.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.

- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään kypsennyksen päätyttyä. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Mukana toimitettujen lisävarusteiden avulla saat parhaan kypsennystuloksen. Noudata aina valmistajan antamia tietoja ulkoisista keittoastioista, joita käytät.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

8.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.

- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 45
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 45

- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyntä hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinal levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 45
Leivokset ***	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 45
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 35
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 45
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	220	10 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoaalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	150	25 ... 40
Pikkuleivät	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	25 ... 35
Leivokset	1-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	180	35 ... 45
Pulla	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

8.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.

- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 170	110 ... 120
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

8.1.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleistä tietoa

- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana.**
Älä koskaan grillaa uuninluukku auki.

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.

- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritulän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määää	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä - Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 min. 250, jälkeen 180 ... 190	90 ... 110

Älä esilämmitä tässä grillitaulukossa suositeltuja aterioita.

8.1.4 Ruoan testaus

Kypsennystaulukko ruoan testausselle

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla :3 Mallit ilman ritilätasoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoaalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	150	25 ... 40
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrää	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

9 Huolto ja puhdistus

9.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleistä tietoa

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta välttytään.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrn- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Vältä pesemästä mitään laitteen osia astianpesukoneessa, ellei käyttöohjeessa toisin mainita.

Liedet:

- Hapollinen lika, kuten maito, tomaattipyyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimen osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotaso on jäähtynyt.

Inox ja ruostumaton teräs

- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetty puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.
- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso Helppo höyrypuhdistus ► 35.)

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.

- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokaisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

9.2 Varusteiden puhdistus

Älä laita tuotteen lisävarusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa toisin mainita.

9.3 Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

9.4 Ohjauspaneelin puhdistus

- Kun puhdistat paneeleja nuppiohjauksella, pyyhi paneeli ja nupit kostealla pehmeällä liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla. Älä poista alla olevia nuppeja ja tiivisteitä paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun puhdistat inox-paneeleja nuppisäätimellä, älä käytä inox-puhdistusaineita nupin ympärillä. Nupin ympärillä olevat ilmaisimet voidaan pyyhkiä pois.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

9.5 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyyppin mukaan.

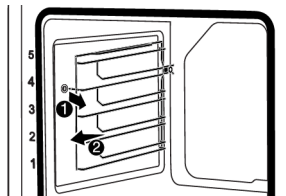
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahylymalli, irrota lankahylyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahylyjen irrotus:

1. Irrota lankahylyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahylyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hylyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

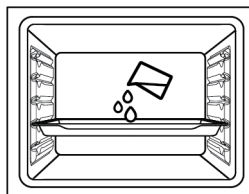
9.6 Helppo höyrypuhdistus

Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitippoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Kaada 500 ml vettä vuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.



Vältä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain valmiita vesiä.



3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia. Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos, kun uunin luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa luukku varovasti.

Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.



Helpon höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että lisätty vesi haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luokkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluokkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.) Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätäkkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



9.7 Uuninluukun puhdistus

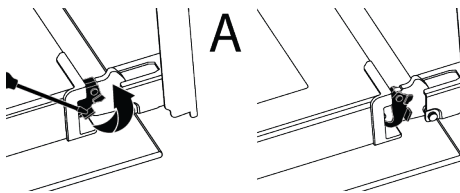
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtelee.

Uuninluukun irrotus

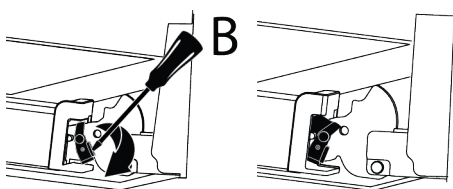
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas päin, kuten kuvassa on esitetty.

3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.

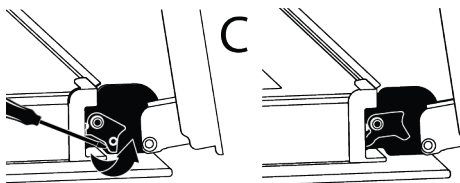
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



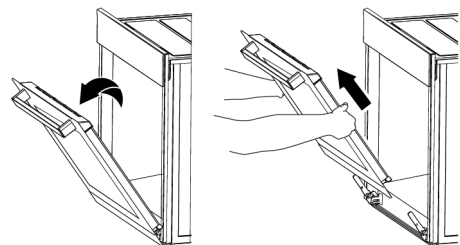
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

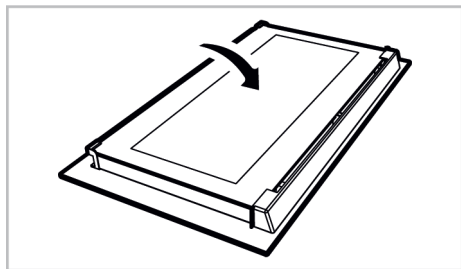


Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

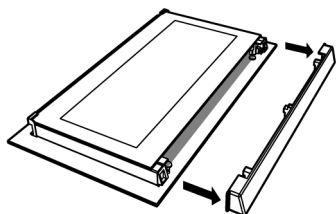
9.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

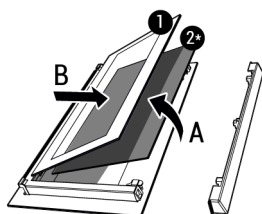
1. Avaa uuninluukku.



2. Irrota etuluukun yläosaan kiinnitetty muoviosa vetämällä sitä itseäsi päin.



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



- 1 Sisempi lasi 2* Sisälasi (ei välttämättä käytössä laitteessasi)

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).

5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

9.9 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdistase astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

Uunin lampun vaihto

Yleistä tietoa

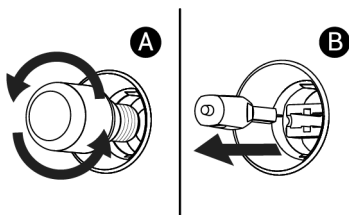
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai tekniikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampputa kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppiin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.

10 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

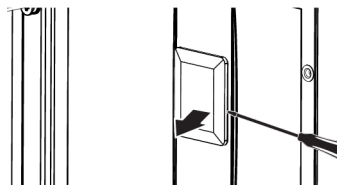
- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

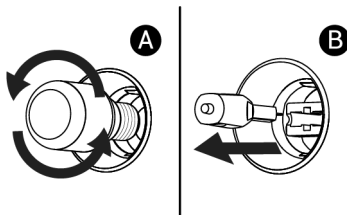
- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuulua lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampputa kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppiin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahylt.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.
- Sitä käytetään estämään uunissa kypsennetty ateria roiskumasta keittiön seinään kattilasta.
- Siellä on ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Sopivia kattiloita ei saa käyttää. >>> Tarkista kattilat.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.

- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Keittotason näytön -symboli palaa jatkuvasti.

- Keittotason alueella ei välttämättä ole ruukkua. >>> Tarkista, onko keittotasolla ruukkua.
- Potti ei ehkä ole induktioyhteensopiva. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktioliedelle.
- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaletta valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasoaletalle.
- Kattila tai liesialue voi olla erittäin kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

Valittu keittotasovyöhyke sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

- Valitun vyöhykkeen kypsennysaika on saattanut umpeutua. >>> Voit asettaa uuden kypsennysajan tai lopettaa kypsennyksen.
- Ylikuumenemissuoja on olemassa. >>> Odota, että keittotaso jäähtyy.
- Objekti voi peittää kosketusohjauspaneelin. >>> Poista objekti paneelista.

Vaikka keittotaso on päällä, kattila ei kuumene.

- Potti ei välttämättä ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktiokeittotasolle.

- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaletta valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasolle.

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

- Tämä ei ole virhe. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kunnes keittotason sisällä olevat elektroniset laitteet jäähtyvät sopivaan lämpötilaan.

Liedeltä kuuluu ääntä ruoanlaiton aikana

- Keittotasosta voi kuulua ääniä kypsennyksen aikana. Nämä äänet riippuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivät toimintahäiriöitä ja ovat osa induktiotekniikkaa.

Mahdolliset äänet ja syyt:

- **Tuulettimen melu:** Keittotasossa on tuuletin, joka toimii automaattisesti tuotteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on erilaiset käyttötasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan. Keittotason sammuttamisen jälkeen, jos lämpötila on korkea tuotteen lämpötilan mukaan, tuuletin voi jatkaa toimintaansa jonkin aikaa.
- **Matala humina kuten muuntajan toiminta:** Tämä on induktiotekniikan luonne. Koska lämpö siirtyy suoraan astian pohjalle, tällaista huminaa voi esiintyä astian materiaalista riippuen. Siksi eri keittoastioilla voidaan kuulla erilaisia ääniä.
- **Rätisevä ääni:** Tämä johtuu keittoastian pohjan materiaalista ja rakenteesta. Jos keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista ja kerroksista, voi esiintyä rätisevää melua.
- **Viheltävä ääni:** Viheltävä ääni voi kuulua kypsennettäessä kahdella keittotasolla samalla keittotasolla samalla keittotasolla eri kypsennystasoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

FI

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 1 – E 11	Induktiokeittotason tiedonsiirtovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 16 - E 21	Induktiokeittotason lämpötila-anturivirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 22 E 26	Induktioliesi ylikuumenee.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee alle rajojen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 23 E 24	Induktiokeittotason ohjelmistovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 25	Induktiolesituulettimen toiminnassa tapahtui virhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 27 E 47	Induktioyhteensopivia ruukkuja ei käytetty.	Virhe katoaa, kun käytetään induktioyhteensopivaa pottia.
E 31 - E 39	Induktioleiden elektronisessa kortissa on tapahtunut laitteistovirhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 42	Tapahtui sähkökytkentävirhe.	Muodosta oikea sähköliitäntä uudelleen tuotteen teknisestä taulukosta ja asennusoppaasta.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä pidettiin painettuna yli 10 sekunnin ajan. Esine jätettiin ohjauspaneeliin tai se altistettiin höyrylle.	Kun otat kätesi pois liedeltä, ongelma katoaa. Kun ohjauspaneeli on puhdistettu, ongelma katoaa.
E 48 E 49 E 51	Induktiokeittotason anturivirhe on tapahtunut.	Anturilaitteisto on saatettava käyttöehtojen mukaiseksi. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 52 - E 57	Induktiokeittotasolla on tapahtunut korkean lämpötilan virhe.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajojen alapuolelle. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe tapahtui automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 63	Jos tuotteesi on induktioliesi, jossa on huppu; Tapahtui suodatusvirhe.	Poista ilmanvaihtosuodattimet ja kiinnitä ne uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
FF	Mitä tahansa avainta on voitu koskettaa pitkään.	Kun vapautat minkä tahansa avaimen pitkään,
	Potti on saatettu asettaa ohjausyksikköön.	Kun ohjausyksikön potti poistetaan,
	Ruoka / neste on saattanut lentää yli ohjausyksikköön.	Virhe häviää, kun ylivuotava ruoka-/nestejäännös puhdistetaan.

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Whirlpool-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Les disse sikkerhetsinstruksjonene før du bruker apparatet. Hold dem i nærheten for fremtidig referanse.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Innholdsfortegnelse

1 SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	44
1.1 TILLATT BRUK.....	45
1.2 INSTALLASJON	46
1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER.....	46
1.4 RENHOLD OG HYGIENE	47
2 Miljøinstruks	48
3 Ditt produkt.....	50
3.1 Produktintroduksjon.....	50
3.1.1 Kokeenhet	50
3.1.2 Kokeplate seksjon.....	50
3.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel	50
3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn.....	51
3.4 Produkttilbehør	52
3.5 Bruk av produkttilbehør.....	52
3.6 Tekniske spesifikasjoner	55
4 Installasjon	56
4.1 Riktig sted for installasjon	56
4.2 Elektrisk tilkopling	56
4.3 Plassere produktet	58
5 Første bruk	58
5.1 Innledende rengjøring	58
6 Slik brukes komfyren	58
6.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater	58
6.2 Kontrollpanel.....	61
7 Bruk av ovnen	66
7.1 Generell informasjon om bruk av ovnen.....	66
7.2 Betjening av ovnens kontrollenhet.....	66
8 Generell informasjon om matlaging	67
8.1 Generell informasjon om baking i ovnen.....	67
8.1.1 Bakverk og ovnsmat.....	67
8.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe	70
8.1.3 Grill.....	70
8.1.4 Test matvarer.....	72
9 Vedlikehold og rengjøring	73
9.1 Generell informasjon om rengjøring.....	73
9.2 Rengjøringstilbehør.....	74

9.3 Rengjøring av komfyrtoppen	74
9.4 Rengjøring av kontrollpanelet	74
9.5 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	75
9.6 Enkel damprengjøring	75
9.7 Rengjøring av ovnsdøren	76
9.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	76
9.9 Rengjøring av ovnslampen	77
10 Feilsøking	78

NO



1 SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIG Å BLI LEST OG SETT

Les disse

sikkerhetsinstruksjonene før du bruker apparatet. Hold dem i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og selve apparatet gir viktige sikkerhetsadvarsler, som skal følges til enhver tid.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for manglende overholdelse av disse sikkerhetsinstruksjonene, for upassende bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ ADVARSEL: apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år må holdes borte med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

⚠ ADVARSEL: hvis kokeplaten er sprukket, må du ikke bruke apparatet-fare for elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL: Fare for brann: ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

⚠ FORSIKTIG: kokeprosessen må overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.

⚠ ADVARSEL: Å La koketoppen være uten tilsyn når du steker med fett eller olje kan være farlig-fare for brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsflate eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, unntatt alle komponentene er avkjølt helt-fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på platetoppens overflate siden de kan bli varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) bør holdes borte fra apparatet. Små barn (3-8 år) bør holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig tilsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap kan bare bruke dette apparatet hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk og forstår farene som er involvert. Barn må ikke

NO

leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

 Etter bruk må du slå av plateteppelementet med kontrollen og ikke stole på pannedektoren.

 **ADVARSEL:** apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år må holdes borte med mindre de er under kontinuerlig tilsyn

 La aldri apparatet være uten tilsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for sondebruk, bruk bare en temperatursonde som er anbefalt for denne ovnen-fare for brann.

 Hold klær eller annet brennbart materiale borte fra apparatet til alle komponentene er helt avkjølt-fare for brann. Vær alltid årvåken når du tilbereder mat rik på fett, olje eller når du tilsetter alkoholholdige drikker-fare for brann. Bruk ovnshansker for å fjerne panner og tilbehør. På slutten av tilberedningen, åpne døren med forsiktighet, slik at varm luft eller damp slipper ut gradvis før du får tilgang til

hulrommet-fare for forbrenning. Ikke blokker varmluftventilene foran på ovnen-fare for brann.

 Vær forsiktig når ovnsdøren er i åpen eller ned posisjon, for å unngå å treffe døren.

1.1 TILLATT BRUK

 **FORSIKTIG:** apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller separat fjernstyrt system.

 Dette apparatet er ment å brukes i husholdningsbruk og lignende applikasjoner som: personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre boligmiljøer.

 Ingen annen bruk er tillatt (f. eks. oppvarming av rom).

 Dette apparatet er ikke til profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

 Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer (f. eks. bensin-eller spraybokser) inne i eller i nærheten av apparatet-fare for brann.

1.2 INSTALLASJON

 Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer-fare for personskade .
Bruk vernehansker for å pakke ut og installere-fare for kutt.

 Installasjon, inkludert vannforsyning(hvis noen), elektriske tilkoblinger og reparasjoner må utføres av en kvalifisert tekniker. Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet med mindre det er spesifikt angitt i brukerhåndboken. Hold barn borte fra installasjonsstedet. Når du har pakket ut apparatet, må du forsikre deg om at det ikke har blitt skadet under transporten. I tilfelle problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste Ettersalgsservice. Når det er installert, emballasjeavfall (plast, styrofoam deler etc.) må oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må kobles fra strømforsyningen før installasjon - fare for elektrisk støt. Forsikre deg om at apparatet ikke skader strømkabelen under installasjonen-fare for brann eller elektrisk støt. Aktiver apparatet bare når installasjonen er fullført.

 Ikke fjern apparatet fra polystyrenskumbunnen før installasjonstidspunktet.

 Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør-fare for brann.

 Hvis rekkevidden er plassert på en sokkel, må den jevnes ut og festes til veggen med den medfølgende festekjeden, for å forhindre at apparatet glir fra sokkelen.

 ADVARSEL: for å forhindre at apparatet tipper, må den medfølgende festekjeden installeres. Se instruksjonene for installasjon.

1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER

 VIKTIG: Informasjon om strøm - og spenningsforbruk er gitt på typeskiltet.

 Typeskiltet er på forkanten av ovnen (synlig når døren er åpen).

 Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å koble det fra hvis støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter installert oppstrøms stikkkontakten i samsvar med ledningsreglene, og apparatet må være jordet i samsvar med nasjonale elektriske sikkerhetsstandarder.

⚠ Strømkabelen må være lang nok til å koble apparatet, når det er montert i huset, til hovedstrømforsyningen. Ikke trekk i strømkabelen.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, flere stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige for brukeren etter installasjon. Ikke bruk apparatet når du er våt eller barbeint. Ikke bruk dette apparatet hvis det har en skadet strømkabel eller støpsel, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det har blitt skadet eller falt i bakken.

⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut med en identisk av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare-fare for elektrisk støt.

⚠ Hvis strømkabelen må byttes ut, må du kontakte et autorisert servicesenter.

⚠ ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.

⚠ Installasjon ved hjelp av en strømkabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med Det Som Leveres av Produsenten.

⚠ 1.4 RENHOLD OG HYGIENE

⚠ ADVARSEL: Forsikre deg om at apparatet er slått av og koblet fra strømforsyningen før du utfører vedlikeholdsoperasjoner; bruk aldri damprengjøringsutstyr-fare for elektrisk støt.

⚠ Ikke bruk sterke skuremidler eller metallskrapere for å rengjøre dørglasset, siden de kan skrape overflaten, noe som kan føre til knusing av glasset.

⚠ Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorbaserte rengjøringsmidler eller panneskurere.

⚠ Forsikre deg om at apparatet er avkjølt før du rengjør eller utfører vedlikehold. - fare for brannskader.

⚠ ADVARSEL: Slå av apparatet før du bytter lampe-fare for elektrisk støt.

2 Miljøinstruks

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIALER

Emballasjematerialet er 100% resirkulerbart OG er merket MED resirkuleringssymbolet

 de forskjellige delene av emballasjen må derfor kastes på en ansvarlig måte og i full overensstemmelse med lokale myndigheters forskrifter for avfallshåndtering.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARATER

Dette apparatet er produsert med resirkulerbare eller gjenbrukbare materialer. Kast det i samsvar med lokale forskrifter for avfallshåndtering. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kontakt din lokale myndighet, innsamlingstjenesten for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte apparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med Eu-Direktiv 2012/19 / EU, Waste Electrical And Electronic Equipment (WEEE) og med waste Electrical And Electronic Equipment regulations 2013 (som endret). Ved å sørge for at dette produktet kastes på riktig måte, vil du bidra til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. -symbolet på produktet eller på den medfølgende dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men må føres til et passende innsamlingssenter for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

TIPS OM ENERGISPARING

Forvarm bare ovnen hvis det er spesifisert i kokebordet eller oppskriften din. Bruk mørklakkerte eller emaljerte stekebrett da de absorberer varmen bedre. Få mest mulig ut av kokeplatens restvarme ved å slå den av noen minutter før du er ferdig med å lage mat.

Bunnen av gryten eller pannen skal dekke kokeplaten helt; en beholder som er mindre enn kokeplaten vil føre til at energi blir bortkastet.

Dekk gryter og panner med tettsittende lokk mens du lager mat, og bruk så lite vann som mulig. Matlaging med lokket av vil øke energiforbruket betraktelig.

Bruk bare gryter og panner med flat bunn. MERKNAD: Personer med pacemaker eller lignende medisinsk utstyr bør være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen mens den er på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemakern eller lignende enhet. Rådfør deg med legen din, eller produsenten av pacemakern eller lignende medisinsk utstyr for ytterligere informasjon om effekten med elektromagnetiske felt på induksjonstoppen.

Mat som krever langvarig tilberedning vil fortsette å tilberedes selv når ovnen er slått av.

Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket når apparatet er slått på, og hold den lukket så mye som mulig mens du baker.

Skjær maten i små, like store biter for å redusere koketiden og spare energi.

Når steketiden er lang, over 30 minutter, reduser du ovnstemperaturen til den laveste innstillingen i løpet av den siste fasen (3-10 minutter), basert på den totale steketiden. Restvarmen inne i ovnen vil fortsette å tilberede maten.

SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller: Økodesignkrav I Europeisk Forordning 66/2014; Energimerkeforordning 65/2014; Økodesign For Energirelaterte Produkter og Energiinformasjon (Endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i samsvar med Den Europeiske standarden EN 60350-1. Dette apparatet oppfyller Økodesignkravene I Europeisk Forskrift 66/2014 og Økodesign For Energirelaterte

Produkter og Energiinformasjon (Endring)
(EU Exit) Forskrift 2019 i samsvar med Den
Europeiske standarden EN 60350-2.

Dette produktet kan inneholde halogenlys
(Energieffektivitetsklasse G) eller LED-
lyskilde(Energieffektivitetsklasse F).

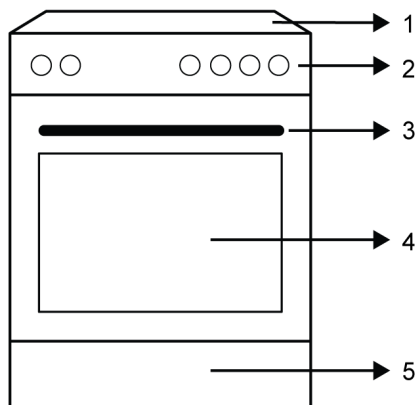


NO

3 Ditt produkt

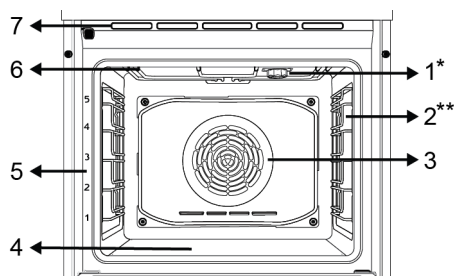
I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

3.1 Produktintroduksjon



- 1 Komfyrdel
- 2 Kontrollpanel
- 3 Håndtak
- 4 Dør
- 5 Nedre del

3.1.1 Kokeenhet

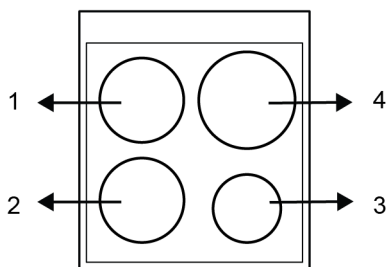


- 1 Lampe

- 2 Trådhyller
- 3 Viftemotor (bak stålplaten)
- 4 Nedre varmeelement (under stålplaten)
- 5 Hylleposisjoner
- 6 Øvre varmeelement
- 7 Ventilasjonshull

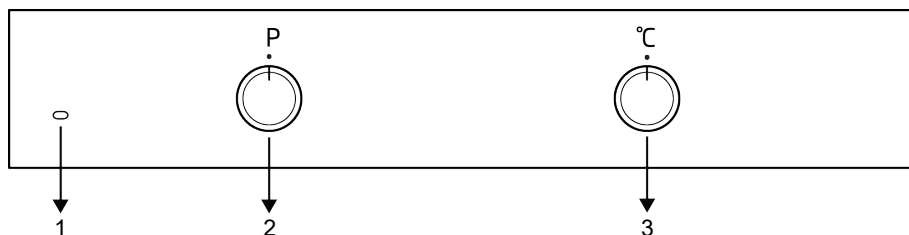
- * Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.
- ** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

3.1.2 Kokeplate seksjon



- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Foran til venstre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Bak til høyre - Induksjonskokesone

3.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel



1 Termostatlampe

2 Funksjonsvalgknapp

3 Temperaturvalgknott

Hvis det er knotter som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i noen modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knotter). For å gjøre innstillinger med disse knappene, skyv først den aktuelle knappen inn og trekk ut knappen. Etter at du har gjort justeringen, skyv den inn igjen og sett knappen tilbake.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

Temperaturvalgknott

Du kan velge temperaturen du vil tilberede med temperaturknappen. Drei med klokken fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Ovnns indre temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indre temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er plassert på kontrollpanelet.

Termostatlampen tennes når produktet begynner å fungere, og termostatlampen slår seg av når den når den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under innstilt temperatur, tennes termostatlampen igjen.

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	*	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprensing.

	Vifteassistert over-/undervarme	*	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme	*	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller.
	"3D"-funksjon	*	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Full grill	*	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert lav grill	*	Varmluften som varmes opp av den lille grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg til grilling av mindre mengder.

* Produktet ditt fungerer i temperaturområdet som er spesifisert på temperaturknappen.

3.4 Produkttilbehør

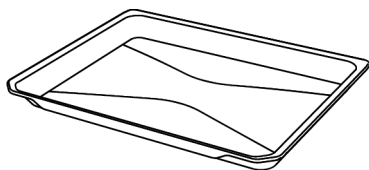
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

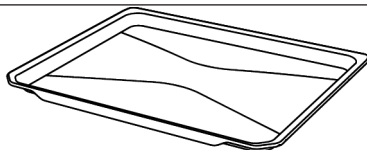
Standard brett

Den brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



Bakebrett

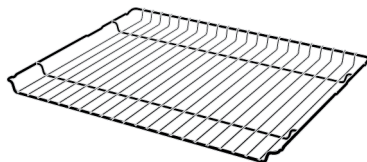
Den brukes til bakverk som kjeks og kjeks.



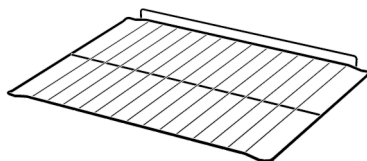
Trådgrill

Den brukes til å steke eller plassere maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

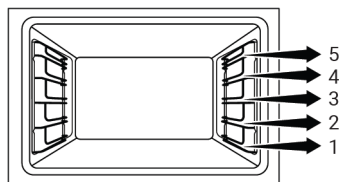


3.5 Bruk av produkttilbehør

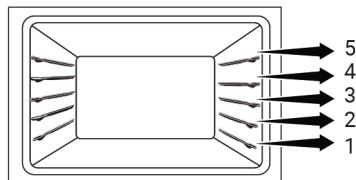
Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

På modeller med trådhyller :



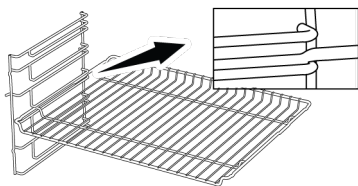
På modeller uten trådhyller :



Plasser trådgrillen i kokehyllene

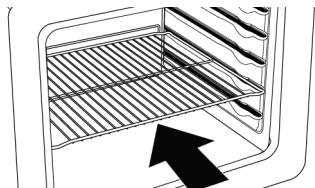
På modeller med trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrillen riktig på trådhyllene. Mens du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre matlaging må trådgrillen festes på trådhyllens stoppested. Den må ikke passere over stopppunktet for å komme i kontakt med bakveggen i ovnen.



På modeller uten trådhyller :

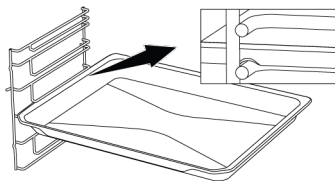
Det er avgjørende å plassere trådgrillen riktig på sidehyllene. Trådgrillen har en retning når du legger den på hyllen. Mens du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassering av brettet på kokehyllene

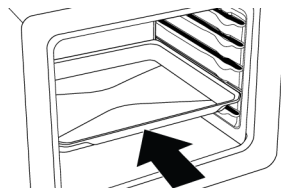
På modeller med trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidhyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlaging må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



På modeller uten trådhyller :

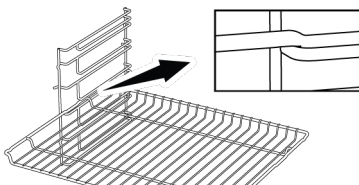
Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



Stoppfunksjon til trådgrillen

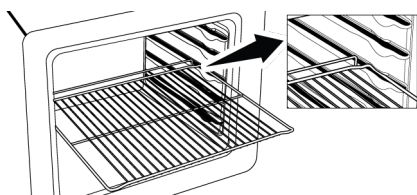
Det er en stoppfunksjon for å hindre at trådgrillen tipper ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stoppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

På modeller med trådhyller :



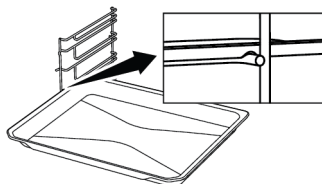
NO

På modeller uten trådhyller :



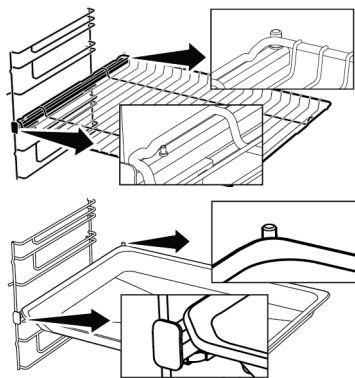
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekontakten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppkontakten for å fjerne det helt.



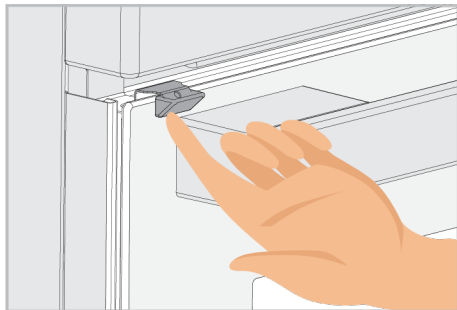
Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene -Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være de teleskopiske skinnene kan skuffer eller trådhyller enkelt monteres og fjernes. Vær forsiktig med å plassere skuffene og trådhyllene på teleskopskinnene som vist i figuren nedenfor.



Barnesikring

Dette produktet har en barnesikring på ovnsdøren (Hvis den ikke er installert på produktet ditt, følger den med for å installeres på ovnsdøren sammen med produktet.). For å åpne ovnsdøren løfter du plastdelen litt oppover og drar i dørhåndtaket. Når du lukker døren, låses barnesikringen selv.



3.6 Tekniske spesifikasjoner

NO

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	850 /600 /600
Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Totalt strømforbruk (kW)	9,2
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Stekesoner	
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1600 B / Booster 1800 B
Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Installasjon



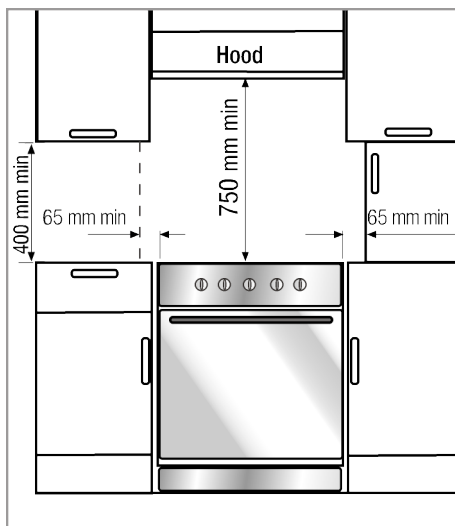
Generell informasjon

- Oppsøk nærmeste autoriserte serviceleverandør for installering av produktet. Se til at de elektriske installasjonene og gassinstallasjonene er på plass før du ringer den autoriserte serviceagenten for å få produktet klart til drift. Hvis ikke, ring en kvalifisert elektriker og montør for å få utført nødvendige ordninger. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.
- Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og gassinstallasjon av produktet er kundens ansvar.
- Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.
- Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

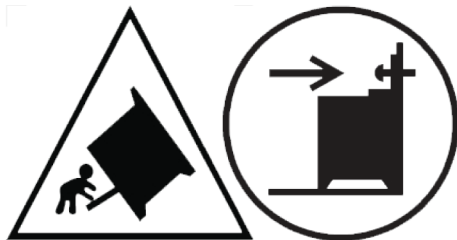
4.1 Riktig sted for installasjon

- Plasser produktet på en hard overflate på grunn av luftkanalene under produktet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller en sokkel. Føttene til produktet skal ikke dyppes på myke overflater, f.eks. teppe osv.
- Kjøkkengulvet må kunne bære vekten av apparatet pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.
- Dette produktet er en klasse 1-enhet i HENHOLD TIL EN 30-1-1 standard. Den kan plasseres ved siden av kjøkkenveggene, kjøkkenmøbler eller noe annet produkt i en hvilken som helst dimensjon bakfra og en kant. Kjøkkenmøblene eller utstyret på den andre siden kan bare være av samme størrelse eller mindre.
- Den kan brukes med skap på begge sider, men for å ha en minimumsavstand på 400 mm over kokeplatenivå, må du tillate

en sideklaring på 65 mm mellom apparatet og en hvilken som helst vegg, skillevegg eller høyskap.



- Den kan også brukes i frittstående stilling. Tillat en minimumsavstand på 750 mm over platetoppens overflate.
- Hvis en avtrekkshette skal installeres over komfyren, se instruksjonene fra produsenten av avtrekkshetten angående installasjonshøyde (min. 650 mm).
- Eventuelle kjøkkenmøbler ved siden av apparatet må være varmebestandige (100 °C min.).



For å forhindre tipping av apparatet, må dette stabiliseringsanordningen installeres. Se instruksjonene for installasjon.

4.2 Elektrisk tilkopling

- Før du begynner å utføre elektrisk installasjon, må du koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk støt!

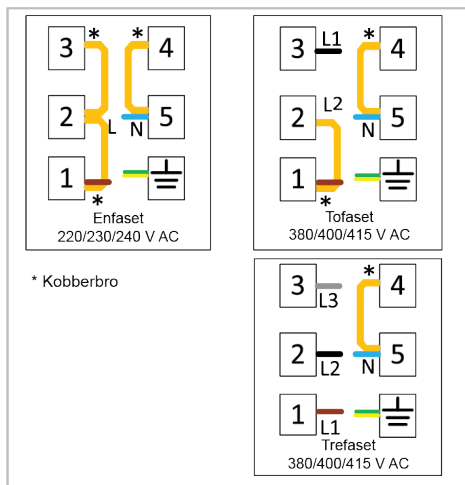
- Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.
- Produktet må kun kobles til strømforsyningen av en autorisert og kvalifisert person. Produktets garantiperiode starter først etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.
- Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert serviceagent. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.
- Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/ stikkontakt.
- **Hvis produktet kobles direkte til strømforsyningen:** Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i

forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenhet med minst 3 mm kontaktklaringer (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontaktorer) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilliggende (ikke over) produktet i samsvar med IEE-direktiver. Unnlatelse av å følge denne instruksjonen kan føre til driftsproblemer og ugyldiggjøre produktgarantien.

- Ytterligere beskyttelse av reststrømsbryter anbefales.

Hvis produktet er produsert med kabel og uten støpsel:

Koble produktets ledning til strømforsyningen som identifisert nedenfor:



Hvis forsyningsledningstypen er 3-leder, for 1-fasetilkobling:

- Brun/Svart = L (Fase)
- Blå = N (Nøytral)

- Grønn / Gul ledning = (E) (Jording)

Hvis strømledningstypen er 5-leder, for 3-fasetilkobling:

- Brun = L1 (Fase)
- Svart = L2 (Fase)
- Grå = L3 (Fase)
- Blå = N (Nøytral)

- Grønn / Gul ledning = (E) (Jording)

4.3 Plassere produktet

1. Skyv produktet mot kjøkkenveggen.
2. Juster føttene på ovnen

Justere føttene på ovnen

Vibrasjoner under bruk kan føre til at kokekar beveger seg. Denne farlige situasjonen kan unngås hvis produktet er jevnt og balansert.

5 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

5.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle

For din egen sikkerhet må du sørge for at produktet er i vater ved å justere de fire føttene nederst ved å vri til venstre eller høyre og justere nivået med benkeplaten.

Siste sjekk

1. Koble produktet til strømnettet igjen.
2. Kontroller funksjonene.

varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.

5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringssvamp.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

6 Slik brukes komfyren

6.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

- Unngå bruk ubalanserte og lett vippbare gryter/panner på platetoppen.
- Avstå fra å varme gryter/panner og gryter tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk vil kokeoverflaten være varm, så avstå fra å sette plastkjeler/-panner på kokeoverflaten. Rengjør slikt materiale på overflaten umiddelbart.

- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Unngå å plassere lokkene til gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannene varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

Fordeler med tilberedning med induksjon

Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.

- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.
- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.
- Avstå fra å velge høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebbende gryter/panner belagt med lite olje eller brukt uten olje (type teflon).
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal

imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

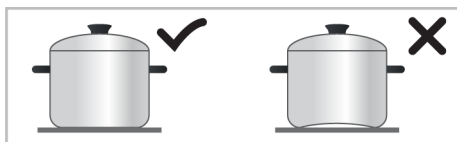
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Uegnede gryter/panner:

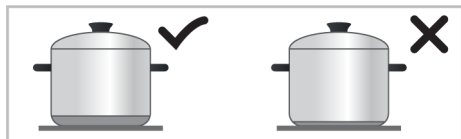
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

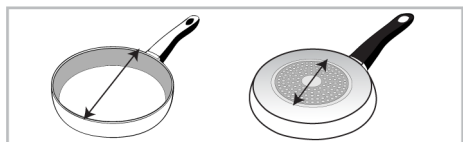
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



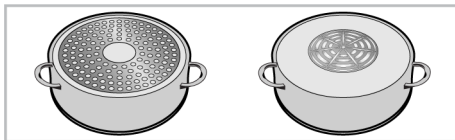
- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes

Anbefalte størrelser på gryter/panner

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et

tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



- i** Lik fordeling av kokekaret på høyre og venstre og midtre (hvis tilgjengelig) kokesoner for valg av kokesoner påvirker tilberedningsytelsen positivt ved tilberedning av flere måltider på induksjonstoppe.

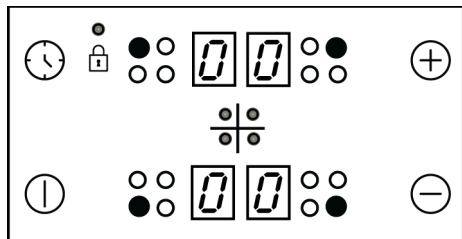
Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

- Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.

trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

6.2 Kontrollpanel



Taster :

- På/av-tast
- Tidsurknapp
- Økningstast
- Reduksjonstast

Symboler :

- Nøkkellåssymbol

Valgtaster for kokesone :

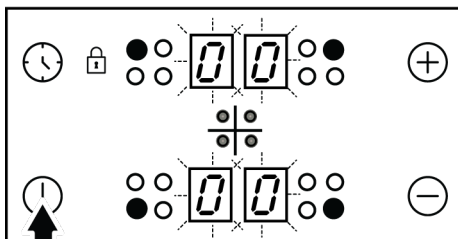
- Valgtast for bakre venstre kokesone
- Valgtast for venstre kokesone
- Valgtast for fremre høyre kokesone
- Valgtast for bakre høyre kokesone

Generell informasjon for kontrollpanelet

- Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmодellen.
- Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.
- Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør -tasten på kontrollpanelet.
⇒ "0"-ikonet vises på alle kokesonedisplayet.



Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Slå av komfyren

1. Berør -tasten på kontrollpanelet.

⇒ Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.



"H" eller "h" som vises på kokesonedisplayet, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

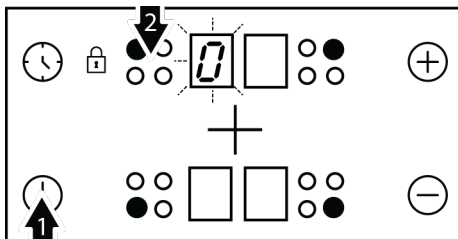
Indikator for restvarme

"H"-symbolet som vises på kokesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til "h", som betyr mindre varm.



Når strømmen frakobles, vil ikke restvarmeindikatoren tennes og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Slå på kokesonene



1. Berør tasten for å slå på komfyren.

2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

⇒ "0" vises på kokesonedisplayet og lyset på det tilhørende displayet tennes kraftigere.



Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Berør $\oplus$ - eller $\ominus$ -tastene for å stille temperaturnivået til mellom "1" og "9" eller mellom "9" og "1".



På nivå 1 til 7 kan vannet eller oljen koke eller stoppe. Dette kan føre til at brukeren tror at produktet slår seg av eller på vekselvis. Dette skjer hovedsakelig når det er lite vann eller olje, og det er ganske enkelt slik produktet fungerer.



Den ytre delen av den 280-mm kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

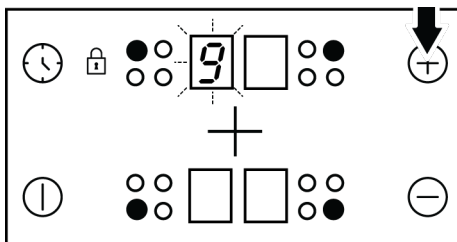
1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0":** Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i en bestemt tid:** Slå på kokesonen ved å trykke på relevant symbol i en viss tid for å redusere temperaturverdien til "0".
3. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone:** Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på relatert display. Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

Høy effekt (forsterker) Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen "P". Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Slå på Høy effekt (forsterker):

1. Berør tasten $\textcircled{1}$ for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ først for å nå nivå "9".



4. Når kokesonen er på nivå "9", berør $\oplus$ en gang for å stille inn kokesonens temperatur til "P".

Slå av Høy effekt (forsterker):

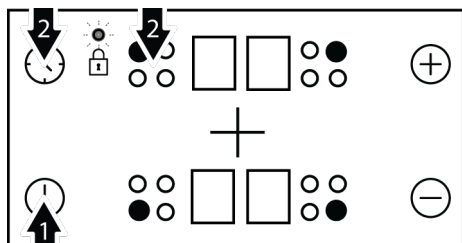
- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, berør $\ominus$ og still temperaturnivået til "9". Kokesonen går ut av forsterkeren og fortsetter driften ved nivå "9".
- Du kan redusere temperaturnivået ved å berøre $\ominus$, eller du kan slå av kokesonen helt ved å redusere temperaturnivået til "0".

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå å endre funksjonene ved en misforståelse når komfyren er i drift.

Aktivere tastelåsen

1. Berør tasten $\textcircled{1}$ for å slå på komfyren.
2. Berør $\textcircled{1}$ og $\bullet\bullet$ samtidig for å aktivere tastelåsen.



⇒ Tastelåsen vil aktiveres, og prikken på symbolet  vil tennes.



Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, vil tastelåsen være aktivert neste gang du slår på komfyren igjen. Tastelåsen må være deaktivert for at du skal være i stand til å betjene komfyren.

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør  og  samtidig.

⇒ Tastelåsen vil deaktiveres, og prikken på symbolet  vil forsvinne.

Barnelås Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

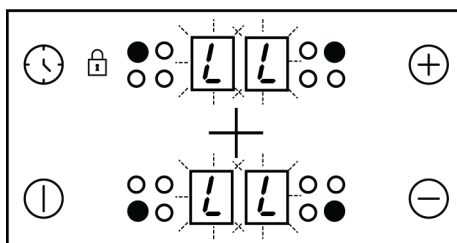
Du kan beskytte komfyren mot utilsiktet betjening for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.



Barnesikringen oppheves ved strøbrudd.

Aktivere barnelåsen

1. Berør tasten  for å slå på komfyren.
2. Berør  og  samtidig. Etter "pip"-signalet berør  for å aktivere barnelåsen.



⇒ Barnelåsen vil aktiveres, og "L"-symbolet vises på alle kokesonedisplayer.

Deaktivere barnelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør  for å slå på komfyren.
2. Berør  og  samtidig. Etter "pip"-signalet berør  for å deaktivere barnelåsen.

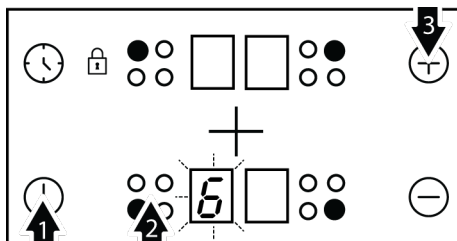
⇒ Barnelåsen vil deaktiveres, og "L"-symbolet forsvinner fra alle kokesonedisplayer.

Timer funksjon

Denne funksjonen forenkler matlagingen for deg. Det vil ikke være nødvendig å gå på koketoppen under hele kokeperioden. Kokesonen slås av automatisk ved slutten av tiden du har valgt.z

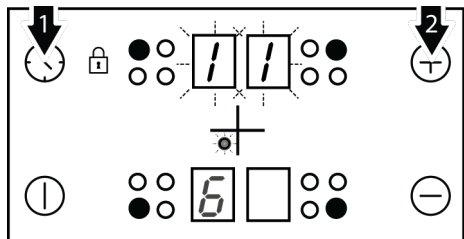
Aktivere timeren

1. Berør tasten  for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.



3. Berør  eller  for å stille inn ønsket temperaturnivå.
4. Berør tasten  for å slå på timeren.

- ⇒ "00"-symbolet vil tennes på timerdisplayet og desimalpunktet vil vises på det valgte kokesonedisplayet.



i Høyre bakre og venstre bakre kokesonedisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

5. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ for å stille inn ønsket tid.

i Timeren kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

i Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.

i Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.

i Når kokesonen som har en timer innstilt velges, kan du se resterende tid ved å berøre $\odot$ på nytt.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

- ✓ Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør tasten $\odot$ for å slå på timeren.

3. Inntil "00" vises på timerskjermen berør $\ominus$ for å stille inn verdien på "00".

⇒ Prikkformet lys på det relevante kokesonedisplayet slås av **helt** etter at det har blinket i en bestemt tid, og timeren kanselleres.

Strømstyringsfunksjon Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Produktet ditt har en strømstyringsfunksjon. Ved hjelp av denne funksjonen kan du endre den totale strømnstillingen som kokeplaten vil trekke.

i Strømstyring kan bare gjøres når produktet først er installert og først aktivert. Du kan fullføre innstillingen ved å følge trinnene nedenfor innen 30 sekunder når produktet først får strøm.

Strømstyringsfunksjon-Justerbare totale effektnivåer

Indikator for strømstyring Total makt

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW

i Hvis den totale effekten til produktet ditt er under ønsket effekt, vil produktet fungere på det totale effektnivået gitt i den tekniske tabellen. (Tekniske spesifikasjoner)

For å endre den totale effekten;

1. Når produktet først får strøm, trykker du på tastene $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ innen 30 sekunder.
2. Strømstyringsnivået som er angitt, vises på timerdisplayet.

3. Trykk på  tast for å veksle mellom nivåer og angi den totale effektverdien du vil angi.
4. Bekreft innstillingen ved å trykke på  nøkkelen og slå av koketoppen. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres

 Temperaturnivåene du kan tilordne platetoppene, kan variere i henhold til det totale effektnivået som er angitt. Temperaturnivået til koketoppen reduseres automatisk i henhold til strøminnstillingen som skal utføres av koketoppen. Dette er ikke en feil.

 Hvis en annen tast enn den angitte sekvensen berøres mens du endrer strømnivået, kan ikke innstillingen gjøres. Du må gjenta trinnene fra begynnelsen for å gjøre innstillingen.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre

komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp. Induksjonsovnene er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

 Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180 og 210-280 mm avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone ethvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Forsterker)	5-10 min. *
(*) Komfyren vil redusere til nivå 9 etter 5 minutter	

Tabell 1: Tabell 1: Driftstidsgrenser

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting.

Følgende kan ses ved overoppheting:

- Aktiv kokesone kan slås av.

- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på

kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforbindelsen umiddelbart og slå av komfyren. "F"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed

kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.



Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

7 Bruk av ovnen

7.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

Kjølevifte (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Avstå fra å dekke til disse ventilasjonsåpningene. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnslamp

Ovnslampen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belsningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

7.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Slik slår du ovnen på

Når du velger en driftsfunksjon du ønsker å tilberede mat med funksjonsvelgeren og stiller inn en viss temperatur med temperaturknappen, starter ovnen.

Slik slår du av ovnen;

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Valg av ovnens temperatur og funksjon.

Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten.



1. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
2. Velg temperaturen du vil bruke med temperaturknappen.

⇒ Ovnens din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur, og termostatlampe tennes. Når temperaturen inne i ovnen når ønsket temperatur, vil termostatlampe slå

seg av. Ovnen slår seg ikke av av seg selv etter bakeprosessen. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv.

Når bakingen er avsluttet slår du av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

NO

8 Generell informasjon om matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

8.1 Generell informasjon om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Kondens eller vandrdamp kan se ut som svette eller drypp på ovnens indre glass, avhengig av maten. Denne vanlige hendelsen kan skje under matlaging. Det anbefales å bruke en fuktig klut for å tørke av det indre glasset når produktet er avkjølt etter tilberedning.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.

- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste matlagingssystemet. Følg alltid informasjonen fra produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

8.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.

- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett brunung på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.

- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn brunung prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 45
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	35 ... 45
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 45
Kake ***	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 45

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	200	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Viftevarme	2	180	35 ... 45
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 35
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	220	10 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 40
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

8.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.

- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks., etter 170	110 ... 120
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkun (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

8.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Generell informasjon

- Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen.

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.

- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeeleemetets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den

nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4
Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.				
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.				

Vifteassistert lav grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingbiter	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Trådgrill - Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert lav grill	3	15 min. 250, etter 180 ... 190	90 ... 110
Ikke forvarm rettene som er anbefalt i dette grillskjemaet.					

8.1.4 Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

NO

Steketabell for testmåltider

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	2	170	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 40
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

9 Vedlikehold og rengjøring

9.1 Generell informasjon om rengjøring

Generell informasjon

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Unngå å vaske noen komponent i apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i komfyrtoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av koketoppen ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.

- Hvis produktet ditt har en enkel damprensing-funksjon, kan du foreta enkel damprensing for lett ikke-permanent smuss. (Se «Enkel damprengjøring [► 75]».)

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitrønsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

9.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehøret i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

9.3 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

9.4 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knottkontroll, tørk av panelet og knottene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Avstå fra å fjerne knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knottene kan være skadet.
- Mens du rengjør inox-panelene med knottkontroll, avstå fra å bruke inox-rengjøringsmidler rundt knotten. Indikatorene rundt knappen kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn

tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

9.5 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.

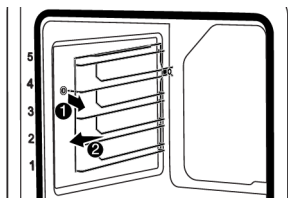
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkles med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

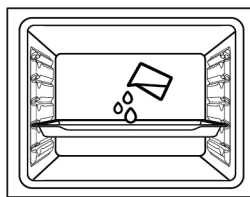
9.6 Enkel damprengjøring

Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vanndråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen.
2. Tilsett 500 ml vann i brettet og plasser det på 2. hylle i ovnen.



Avstå fra destillert eller filtrert vann. Bruk kun ferdiglaget vann.



3. Sett ovnen i driftsmodus for enkel damprensing og bruk den ved 100 °C i 15 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut. Damp slipper ut når døren åpnes. Dette kan utgjøre en risiko for brannskader. Ver varsam når du opnar døra.

For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.



I funksjonen for enkel damprensing forventes det at det tilsatte vannet fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks ovnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

(Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.) Etter kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.

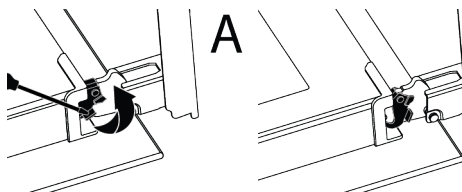


9.7 Rengjøring av ovnsdøren

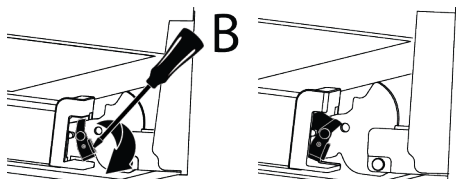
Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnsglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.

Fjerning av ovnsdøren

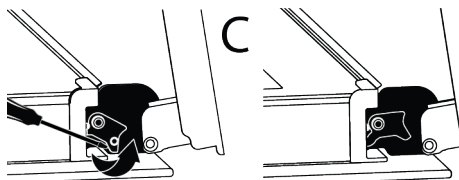
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



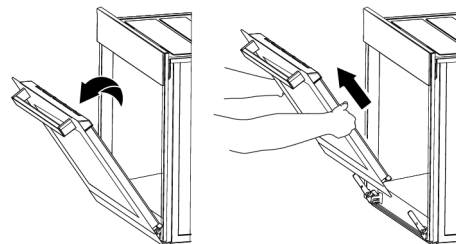
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



8. Trekk den fjernede døren oppover for å løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

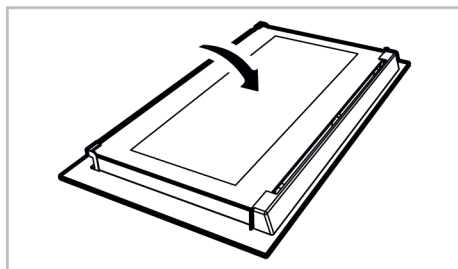


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

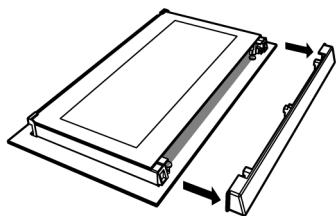
9.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

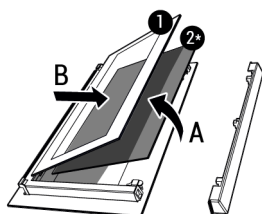
1. Opna omnsdøra.



2. Fjern plastdelen som er festet på den øvre delen av inngangsdøren ved å trekke den mot deg selv.



3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



- 1 Innerste glass 2* Innerglass (det er kanskje ikke tilgjengelig for produktet ditt)
4. Hvis produktet ditt har et innerglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innerglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innerglass). Innerglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innerglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.
7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

9.9 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

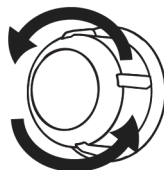
Bytte ovnslampen

Generell informasjon

- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsake brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

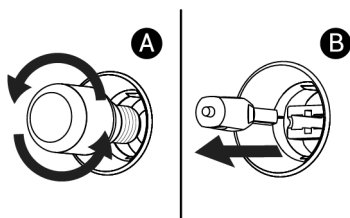
Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.



3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny.

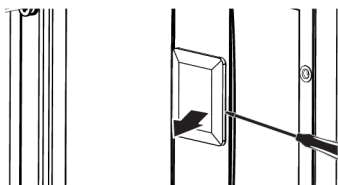
Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



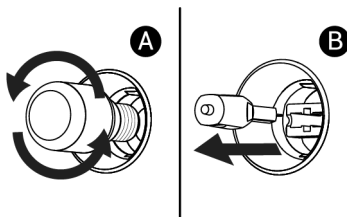
4. Sett glassdekselet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skrue på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

10 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

Ovnslýset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnsens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

L-symbolet på displayet for kokesonen lyser konstant.

- Det kan ikke være en gryte på kokesonen som fungerer. > > > Sjekk om det er en gryte på kokesonen.
- Gryten din er kanskje ikke induksjonskompatibel. > > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstopper.
- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.
- Gryten eller kokesonen kan være veldig varm. > > > Vent til de er avkjølt.

Den valgte kokesonen slås plutselig av mens den fungerer.

- Tilberedningstiden for den valgte sonen kan være utløpt. > > > Du kan angi en ny tilberedningstid eller avslutte tilberedningen.
- Det er overopphetingsbeskyttelse. > > > Vent til koketoppen er avkjølt.
- Et objekt kan dekke berøringspanelet. > > > Fjern objektet fra panelet.

Selv om kokesonen er slått på, varmes ikke gryten opp.

- Gryten er kanskje ikke kompatibel med induksjonstoppen. > > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstoppen.

- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å fungere til det elektroniske utstyret inne i kokeplaten avkjøles til riktig temperatur.

Det kommer en lyd fra kokeplaten mens du lager mat

- Det kan komme noen lyder fra koketoppen under tilberedningen. Disse lydene avhenger av sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale, ikke en funksjonsfeil og er en del av induksjonsteknologien.

Mulige lyder og årsaker:

- **Vifte støy:** Koketoppen har en vifte som automatisk fungerer i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen. Etter at koketoppen er slått av, hvis temperaturen er høy i henhold til produkttemperaturen, kan viften fortsette å fungere en stund.
- **Lav hum som transformator drift:** Dette er naturen til induksjonsteknologi. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan denne typen brumming oppstå avhengig av kokekarets materiale. Derfor kan forskjellige lyder høres med forskjellige kokekar.
- **Knitrende lyd:** Dette skyldes materialet og strukturen på bunnen av kokekaret. Hvis kokekaret er laget av forskjellige materialer og lag, kan det oppstå knitrende støy.
- **Whistling lyd:** Det kan høres en pipelyd når du steker på to koketoppsoner på samme side av koketoppen på forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 1 – E 11	Det har oppstått en kommunikasjonsfeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 16 - E 21	Det har oppstått en feil med temperatursensoren på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 22 E 26	Induksjonstoppen er overopphetet.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når koketemperaturen faller under grensene. Hvis problemet vedvarer, kan du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 23 E 24	Det har oppstått en programvarefeil på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 25	Det oppstod en feil i driften av induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.
E 27 E 47	Induksjonskompatible potter ble ikke brukt.	Feilen vil forsvinne når en induksjonskompatibel gryte brukes.
E 31 - E 39	Det har oppstått en maskinvarefeil i det elektroniske kortet til induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 42	Det har oppstått en elektrisk tilkoblingsfeil.	Gjenoppsett riktig elektrisk tilkobling ved å henvise til produktets tekniske tabell og installasjonsmanual.
E 46	En eller flere taster ble holdt nede i mer enn 10 sekunder. Et objekt ble igjen på kontrollpanelet, eller det ble utsatt for damp.	Når du tar hånden av kokeplaten, vil problemet forsvinne. Når kontrollpanelet er rengjort, vil problemet forsvinne.
E 48 E 49 E 51	Det har oppstått en feil med sensoren for induksjonstopp.	Sensor maskinvare må bringes i samsvar med vilkårene for bruk. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 52 - E 57	Det har oppstått en feil ved høy temperatur på induksjonstoppen.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Feilen vil forsvinne når sensortemperaturen synker under grensene. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte den autoriserte tjenesten.

NO

Feilkode	Årsaker til feil	Mulige løsninger
E 58 - E 59	Det oppstod en sensorfeil / feil ved høy temperatur i automatisk tilberedningsmodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
E 63	Hvis produktet ditt er en induksjonstopp med hette; det har oppstått en filterfeil.	Fjern ventilasjonsfiltrene og sett dem på igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service.
FF	Enhver nøkkel kan ha blitt berørt i lang tid.	Når du slipper en nøkkel i lang tid,
	En gryte kan ha blitt plassert på kontrollenheten.	Når potten på kontrollenheten er fjernet,
	Mat / væske kan ha kommet over på kontrollenheten.	Feilen vil forsvinne når den overfylte mat / væskeresten er rengjort.

