

**CIB54003BW**

**DA** Brugsanvisning | **Komfur**

**2**

**FI** Käyttöohje | **Liesi**

**31**



# Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	11
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	17
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET.....	19
11. OVN – TIPS OG RÅD.....	19
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	24
13. FEJLFINDING.....	26
14. ENERGIFORBRUG.....	28
15. MILJØHENSYN.....	30

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husholdning i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhaket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### 2.2 Tilslutning, el

#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrej, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krus, der er godkendt til henkogning.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere

temperatur end olie, der bruges første gang.

- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
  - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.5 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.7 Bortskaffelse

### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

## 3. INSTALLATION

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

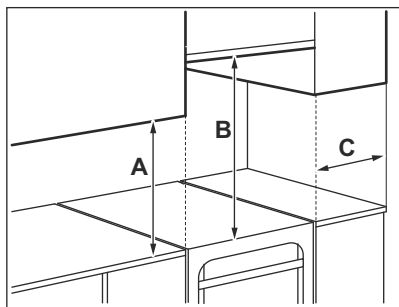
## 3.1 Placeringen af produktet



Installér ikke komfuret i nærheden af vasken eller i nærheden af skabet med vask. Fugtighed/vanddråber kan trænge ind mellem sidepanelet og kabinettet og kan med tiden beskadige sidepanelets maling.

Du kan installere dit fritstående produkt med skabe på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



### Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tekniske data

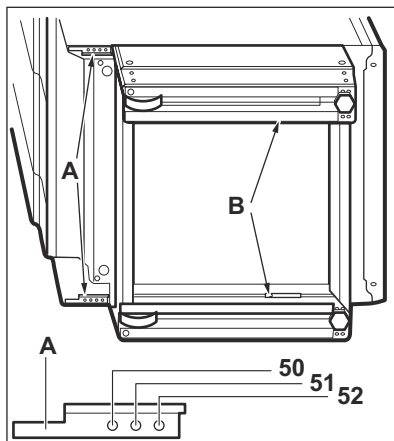
Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

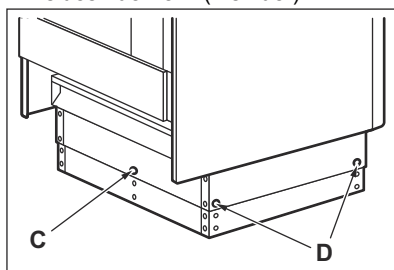
### 3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

1. Læg komfuret på den ene side.
2. For at ændre soklens dybde skal du løsne skruen A og skrueerne B på beslaget.

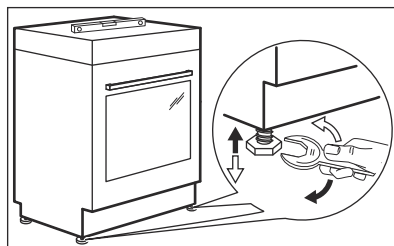


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrueerne i A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrueerne D (4 skrueer).



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru skrueerne C og D i.

### 3.4 Justering af apparatet



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

### 3.5 Tippetikring

Indstil produktets højde og område, før tippetikringen monteres.

#### **FORSIGTIG!**

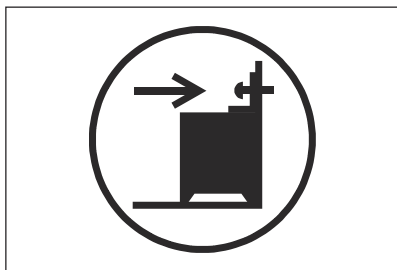
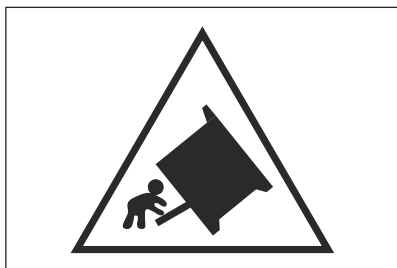
Sørg for at montere tippetikringen i korrekt højde.



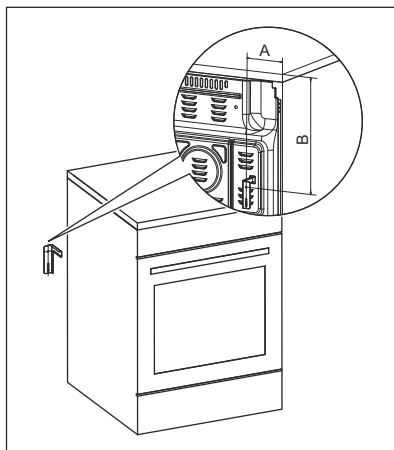
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

Tippetikringen skal monteres. Hvis du ikke installerer den, kan produktet vælte.

Produktet har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installation af tippetikringen.



1. Monter tippetikringen B - 357 mm ned fra produktets overside og A - 67 mm fra produktets side i det runde hul på et beslag. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, skal tippetikringen nivelleres korrekt.

#### **FORSIGTIG!**

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

### 3.6 Elektrisk installation

#### **ADVARSEL!**

Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

### **⚠ ADVARSEL!**

Inden du tilslutter netkablet til terminalen, skal du måle spændingen mellem faserne i husets netværk. Se derefter tilslutningsmærket på bagsiden af produktet for at bruge den korrekte el-installation. Denne fremgangsmåde forhindrer installationsfejl og beskadigelse af produktets elektriske komponenter.

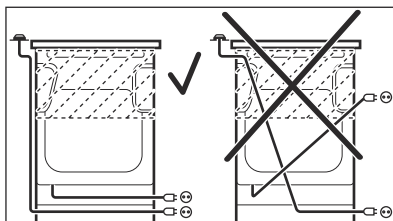
**Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:**

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>

Fase	Mindste kabelstørrelse
3 med neutral	5x1,5 mm <sup>2</sup>

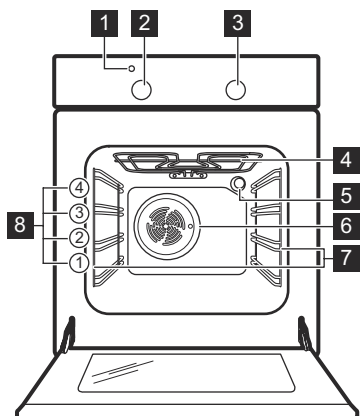
### **⚠ ADVARSEL!**

El-kablet må ikke røre den del af apparatet, som er gråskravet på illustrationen.



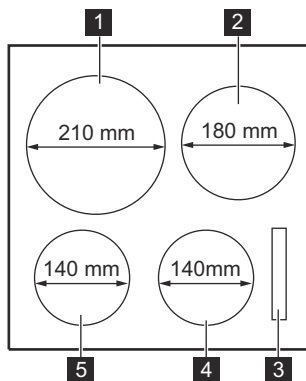
## 4. PRODUKT BESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1** Temperaturkontrollampe/symbol
- 2** Temperaturknop
- 3** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 4** Varmelegeme
- 5** Ovn-pære
- 6** Blæser
- 7** Ovnribbe, udtagelig
- 8** Ovnribber

## 4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2 Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Display
- 4 Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W



## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

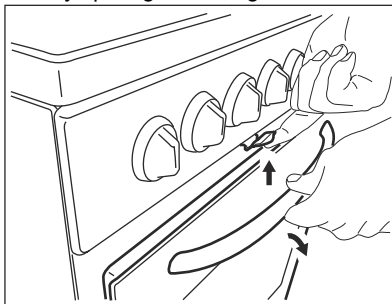
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### 5.2 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

#### Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!

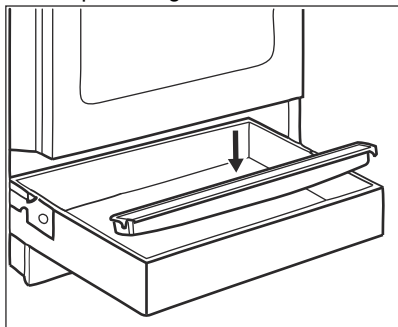


Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

### 5.3 Beslag til kondensopsamler

Kondensopsamleren bruges til at opsamle den kondens, der dannes under ovnens drift.

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



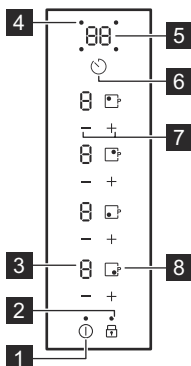
2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

## 6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG

### ⚠ ADVARSEL!



Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogepladepanel











Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1 ①	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinet.


Sens-orfelt	Funktion	Kommentar
4	-	Kogezoneindikatorer for timer
5	-	Timerdisplay
6		-
7	+ / -	-
8		PowerBoost

## 6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holdte varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

## 6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

### ADVARSEL!

 Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogepåde opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,


 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepåden er slukket, men kogezonen stadig er varm.



Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

## 6.4 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 6.5 Automatisk slukning





Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:



Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

## 6.6 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezone.

## 6.7 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på .  tændes.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  eller .

## 6.8 Timer



### Nedtællingstimer


Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezone skal være tændt under én tilberedning.

**Indstil først kogezone, og aktiver funktionen.** Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.





**Sådan indstilles kogezone:** Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

**Sådan aktiveres funktionen eller ændres**

**tiden:** Tryk på  eller  på den valgte kogezone for at indstille tiden (**00 - 99** minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.


**Sådan vises den resterende tid:** Indstil kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil


kogezone med , og tryk på  for den valgte kogezone. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezone slukkes. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på  og  samtidigt.





Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .

Tryk på  eller  for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

## 6.9 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

## 6.10 Børnesikring af kogesektionen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med tændes. Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med tændes. Tryk på og samtidigt, indtil signalet udsendes. tændes. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 6.11 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogepladen. Sørg for, at eventuel timerfunktion og Børnesikring ikke er aktiverede. Tryk på i 3 sekunder. Tryk på i 3 sekunder. eller vises på timerdisplayet. Tryk på på den forreste højre zone for at vælge ét af følgende:

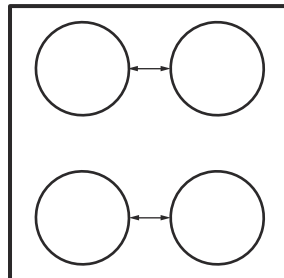
- -lydene er slukket
- -lyden er tændt

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du har sat noget på betjeningspanelet.

## 6.12 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



## 7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

#### Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

#### Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens maksimale størrelse, som er angivet i kogegrejdiameter.

### 7.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Mindste diameter for kogegrej (mm)
Bageste venstre	180
Bageste højre	150
Forreste højre	125
Forreste venstre	125

### 7.3 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektiveauet.

#### Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektiveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektiveau.

#### Lyde relateret til kogeplader:


- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

### 7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2.	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2.	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2. - 3.	Småkogning af ris- og mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
3. - 4.	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4. - 5.	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4. - 5.	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

## 8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

### ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

### 8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende

misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern metalskinnende misfarvning:**  
Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 9. OVN – DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Slå ovnen til og fra

1. Drej ovenns funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



For funktionerne uden opvarmning er det ikke nødvendigt at indstille temperaturen.

3. Ovnen slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.

### 9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

### 9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovenns overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, skal du sikre dig, at begge knapper til ovnfunktionerne og temperaturen er i den slukkede position. Ellers fortsætter køleblæseren med at køre.

## 9.4 Ovnfunktioner



### Slukket position

Ovnen er slukket.



### Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



### Grill

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.

Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C.



### Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.

### Varmluft

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur, på mere end én ovnribbe, uden at de forskellige retter får smag af hinanden.



### Optøning

Optøning af madvarer. Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

For at bruge denne funktion, skal temperaturvælgeren være i slukket position.



### Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt for at overholde bestemmelserne om energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig varmluft.

## 10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

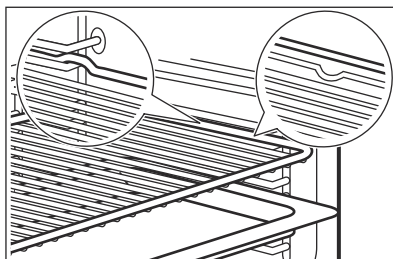
### 10.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

## 11. OVN – TIPS OG RÅD

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

### 11.1 Generelle oplysninger

Apparatet har fire ribber. Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system kan du tilberede mad i et miljø med damp og holde maden blød og sprød udenpå. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets

låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og læg ikke aluminiumsfolie på delene, når du laver mad. Det kan ændre bageresultaterne og beskadige emaljen.

### 11.2 Baging

Brug den lavere temperatur ved første baging.

Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under baging.

Plader i ovnen kan blive forvredet under baging. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

## 11.3 Baging af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

## 11.4 Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

## 11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

## 11.6 Over-/undervarme

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnrørbe	Tilbehør
Flad kage <b>1)</b>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 <b>2)</b>	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Grillrist
				1	bageplade
Flan <b>3)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær <b>4)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bageplade
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte <b>4)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage <b>4)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>5)</b>	2	bageplade
Quiche Lorraine <b>4)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <b>6)</b>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette plader (længde: 20 cm)

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Rumænsk sandkage <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborler <b>4)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredejer <b>4)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

**1)** Forvarm ovnen i 10 minutter.

**2)** Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for den.

**3)** Forvarm ovnen i 20 minutter.

**4)** Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

**5)** Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket den.

**6)** Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

## 11.7 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager <b>1)</b>	1000	150	30	2	bageplade
Flade kager <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Schweizisk æbletærte <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade
Engelsk julekage <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	bageplade
Quiche lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærboller <sup>1)</sup>	800	190	15	3	bageplade
Gærboller <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	bageplade
Roulade <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Marengs	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade
Smørkage <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, når du har slukket for apparatet.

3) Forvarm ovnen i 10-15 minutter.

4) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 - 20 minutter.

5) Forvarm ovnen i 15 minutter.

## 11.8 Fugtig varmluft

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
<b>Brød og pizza</b>				
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brød/småt gærbrød	200	40 - 45	2	bageplade eller bradepande

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	Rist
<b>Kager på bageplade</b>				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller bradepande
<b>Kager i form</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	flanform på rist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
<b>Fisk</b>				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
<b>Kød</b>				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller bradepande
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
<b>Små bagte varer</b>				
Småkager	170	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Makroner	170	40 - 50	2	bageplade eller bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
<b>Vegetarisk</b>				
Blandet grønt i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller bradepande

## 11.9 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./ plade)	Varmluft	150	bageplade	3	20 - 30
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	Rist	1	65 - 75
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	180	Rist	2	70 - 80
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	grillrist	2	25 - 35
Mørdejskage/kagesnitte	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kagesnitte	Varmluft	140	bageplade	3	20 - 30
Toast <sup>1)</sup>	Grill	maks.	grillrist	2	2 - 5
Burgerbøf <sup>2)</sup>	Grill	maks.	grillrist	3	15 - 20 første side; 15 - 20 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengør forsiden af ovnen med en blød klud med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

Rengør ovnrummet efter hver brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for grillpanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningemiddel.

Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 12.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

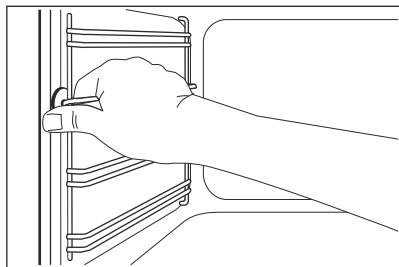
### 12.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

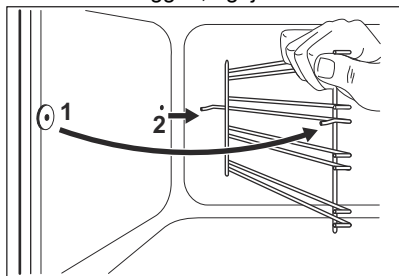
### FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

## 12.4 Udtagning og montering af ovnglas

Du kan fjerne det indvendige ovnglas for at rengøre det. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

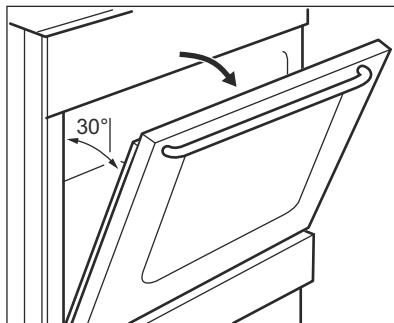
### ⚠ ADVARSEL!

Lad ovnlågen stå på klem under rengøringen. Når du åbner den helt, kan den lukke utilsigtet og dermed forårsage en potentiel skade.

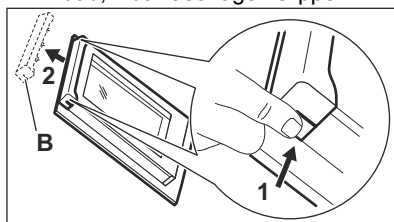
### ⚠ ADVARSEL!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

1. Åbn lågen, indtil den er i en vinkel på ca. 30°. Lågen står åben af sig selv, når den er lidt åben.



2. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant på begge sider, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.

### ⚠ ADVARSEL!

Når du tager ovnglasset ud, forsøger ovnlågen at lukke sig.

4. Hold i ovnglassets øvre kant, og træk dem op en ad gangen.
5. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge. Sæt det mindste glas i først og derefter det største.

### ⚠ FORSIGTIG!

Sørg for at sætte det inderste ovnglas i de rigtige lejer.

## 12.5 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

### ⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

### **ADVARSEL!**

Opbevar ikke brændbare genstande som f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rengøringsmidler, aerosoler, plastikartikler i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

#### **Udtagning af skuffen:**

1. Træk skuffen ud, indtil den stopper.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes opad i en vinkel i forhold til skuffeskinneerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

## 12.6 Udskiftning af pæren

### **ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

#### **Bagbelysningen**


1. Drej pærens glasdæksel for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.







## 13. FEJLFINDING

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvad gør du, hvis ...

<b>Problem</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Afhjælpning</b>
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydssignal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegej.	Forkert diameter eller kvalitet af kogegejet.	Brug kogegej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegej på de bageste zoner.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.
 tændes.	Børnesikring eller låsefunktion er slået til.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegej på zonen.	Sæt kogegej på zonen.
	Kogegejet er forkert.	Brug det korrekte kogegej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
	Diameteren på kogegejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegej med korrekt størrelse.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen i et stykke tid. Sluk på hovedkontakten til husets strømforsyning. Tilslut den igen. Hvis  tændes igen, kontakt da et autoriseret servicecenter.
 tændes.	Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezoneerne er aktiveret.	Sluk for kogepladen. Fjern det varme kogegej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegejet var problemet. Kontrollampe for restvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.

## 13.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

## 14. ENERGIFORBRUG

### 14.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogeplader

Identifikation af model	CIB54003BW	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	21.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
	Forreste højre	14.0 cm
	Forreste venstre	14.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	175.0 Wh/kg
	Bageste højre	170.0 Wh/kg
	Forreste højre	184.0 Wh/kg
	Forreste venstre	184.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenproduktet til husholdningsbrug – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.		

### 14.2 Kogesektion - Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

## 14.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	CIB54003BW 943005753
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0,75 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	57 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	53.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

### 14.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekerende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

#### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.



### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovenns funktioner.

## 14.5 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

## 15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .  
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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

# AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	31
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	34
3. ASENNUS.....	36
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	39
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	40
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	41
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	45
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	47
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	47
10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	48
11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	49
12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	54
13. VIANMÄÄRITYS.....	56
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	58
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	60

## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön

liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Tämä laite tulee liittää sähköverkkoon H05VV-F-tyypin kaapelilla, joka kestää takapaneelin lämpötilan.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.

- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansien lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Poiskytkentävälinaet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaa, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaa tai keittotason mukana toimitettuja suojaa. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

### 2.2 Sähköliitännät

#### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle,

varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

## 2.3 Käyttö

### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaväli induktiokieittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian

välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.

- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

### **VAROITUS!**

Tulipalon ja räjähdysvaaran vaara.

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

### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.

- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Sisävalaistus

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.6 Huolto

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

## 2.7 Hävittäminen

### VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

## 3. ASENNUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

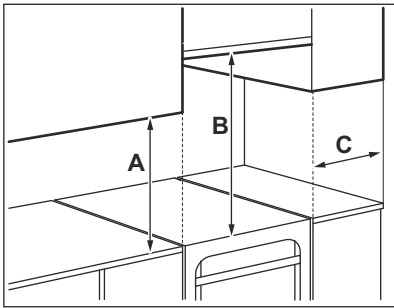
### 3.1 Laitteen sijainti



Älä asenna liettä lähelle lavuaaria tai kaappia, jossa on allas. Kosteus tai vesipisarat voivat päästä sivupaneelin ja kaapin väliin ja vaurioittaa sivupaneelin maalia ajan myötä.

Voit asentaa vapaasti sijoitettavan kaapillisen laitteen yhdelle tai kahdelle sivulle ja nurkkaan.

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



#### Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tekniset tiedot

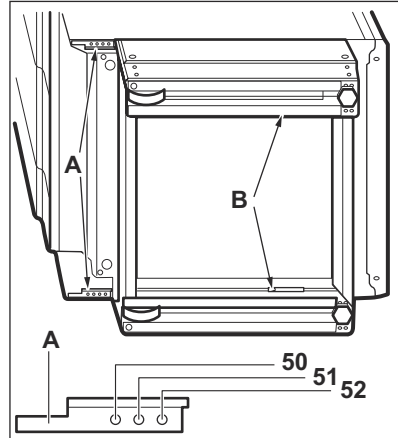
Jännite	230 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	858 - 923
Leveys	500
Syvyys	600

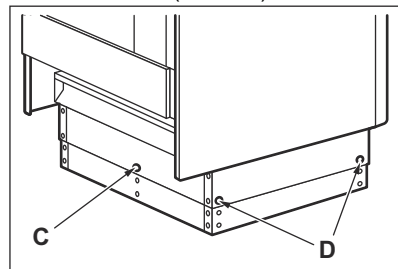
### 3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

Liesi toimitetaan mitoissa: 897 mm (korkeus) ja 500 mm (syvyys).

1. Aseta liesi toiselle kyljelle.
2. Säätääksesi liedn jalustan syvyyttä, irrota ruuvi A ja löysää ruuveja B kannattimesta.

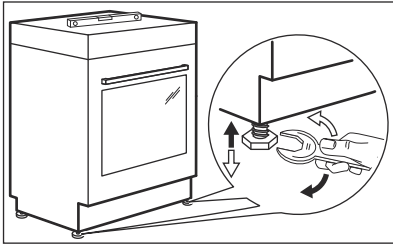


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



6. Työnnä jalusta haluamaasi korkeuteen: 923, 898 tai 858 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

### 3.4 Laitteen tasapainottaminen



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

### 3.5 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

#### **⚠ HUOMIO!**

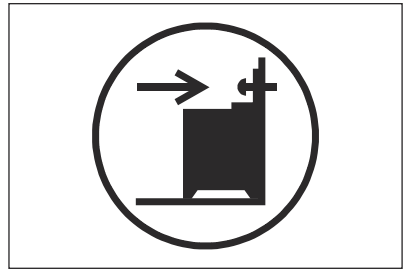
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



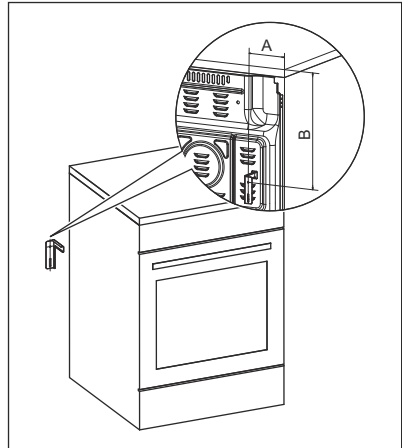
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



1. Asenna kaatumiseste B - 357 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja A - 67 mm laitteen sivulta olevassa kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankkaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahvistusta (seinä).



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



Jos olet muuttanut liedn mittoja, sinun on linjattava kaatumiseste asianmukaisesti.

#### **⚠ HUOMIO!**

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

### 3.6 Sähköasennus

#### ⚠ VAROITUS!

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

Laitteen mukana ei toimiteta pääpistoketta tai päävirtajohtoa. Liitännäisiin sijaitsee takapaneelin takana.

#### ⚠ VAROITUS!

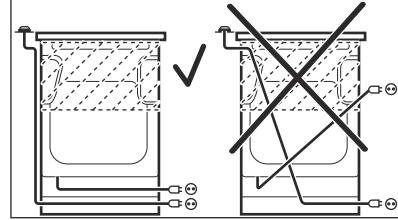
Ennen virtajohtojen kytkemistä napaan mittaa talon sähköverkon vaiheiden välillä vallitseva jännite. Tutustu seuravaaksi laitteen takana olevaan kytkentätarraan tarvittavan sähkökytkennän selvittämiseksi. Tässä järjestyksessä eteneminen toimii keinona välttää asennusvirheitä ja laitteen sähkökomponenttien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

#### Soveltuvat kaapelityypit eri vaiheisiin:

Vaihe	Kaapelin vähimmäiskoko
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 nollajohtimella	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

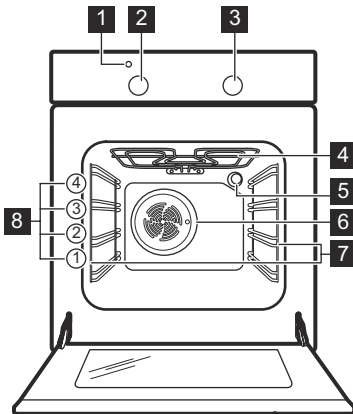
#### ⚠ VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



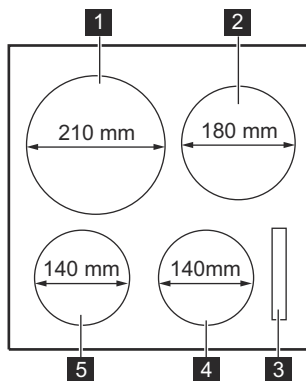
## 4. TUOTTEEN KUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



- 1 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 2 Lämpötilanuppi
- 3 Nuppi uunitoiminnoille
- 4 Lämpövastus
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Hyllytasot

## 4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokeittoalue 2 300 W, sis. PowerBoost 3350 W
- 2 Induktiokeittoalue 1 800 W, sis. PowerBoost 2800 W
- 3 Näyttö
- 4 Induktiokeittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2500 W
- 5 Induktiokeittoalue 1 400 W, sis. PowerBoost 2500 W



## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

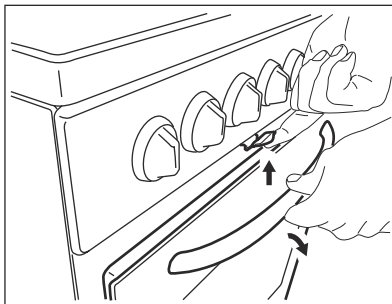
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### 5.2 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

**Uunin luukun avaaminen:**

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.

Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!

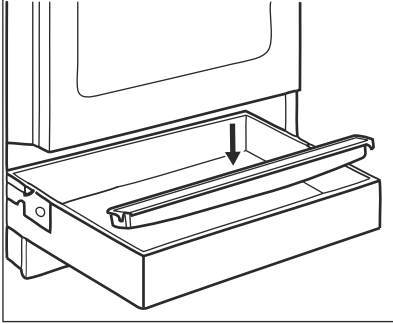


Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

### 5.3 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



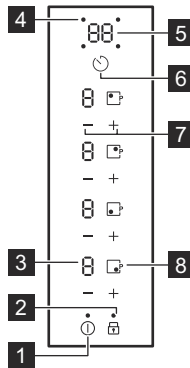
2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

## 6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ





### ⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.









### 6.1 Keittotason käyttöpaneeli



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


Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1 	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2 	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
5 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6 	-	Keittoalueen valitseminen.
7 + / -	-	Tehotason tai aika-asetuksen asettaminen.
8 	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

## 6.2 Tehotason näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
	PowerBoost on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
	OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

## 6.3 OptiHeat control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

### VAROITUS!

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

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian

pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

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

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,


 - jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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



Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

## 6.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

## 6.5 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**





- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  sytty ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  sytty ja laite kytketty pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotason pois kytkymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia

Tehotaso	Keittotason pois kytkymisaika
6 - 9	1,5 tunti



## 6.6 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

## 6.7 PowerBoost

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

**Kytke toiminto toimintaan**

**keittoalueeseen:** kosketa   sytty.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta  tai .

## 6.8 Ajastin

**Ajanlaskenta-automatiikka**



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

**Aseta ensin keittoalue ja sen jälkeen toiminto.** Voit asettaa tehotason ennen toiminnon asettamista tai sen jälkeen.


**Keittoalueen asettaminen:** kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo sytty.





**Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen:** kosketa valitun keittoalueen

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

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** aseta

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

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


asetta keittoalue painikkeella  ja kosketa valitun keittoalueen painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .






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

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

### Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta (tehotason näytössä näkyy .

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta . Kosketa  tai  ajan asettamiseksi. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

### 6.9 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

#### Aseta ensin tehotaso.

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

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:





kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytketty päälle.









Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

### 6.10 Uunin lapsilukko







Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa painiketta .  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .






#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:



kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Kosketa mitä tahansa painiketta .  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


#### Voit ohittaa toiminnon vain yhtä


**keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa  ja  -painikkeita samanaikaisesti, kunnes laitteesta kuuluu äänimerkki.  syttyy. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

### 6.11 OffSound control (Äänen kytkeminen päälle ja pois päältä)

Kytke keittotaso pois päältä. Varmista, ettei mikään ajastintoiminto ja Lapsilukko ei kytkedy päälle. Kosketa  noin 3 sekuntia. Kosketa  noin 3 sekuntia.  tai  ilmestyy ajastinnäytölle. Kosketa  edessä oikealla alueella valitaksesi jonkin seuraavista:

-  - äänet pois päältä
-  - äänet päälle

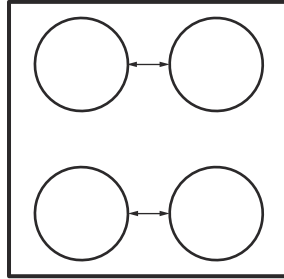
Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

- kun kosketat 
- Hälytinajastin tulee alas
- Ajanlaskuajastin tulee alas
- kun asetat jotain ohjauspaneelille.

## 6.12 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähkökuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittyy.

- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasoa näyttö muuttuu kahdella tasolla.



## 7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.



Induktiokaittasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

### Keittoastioiden materiaali

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokaittasolla, jos:

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



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

### Keittoastian mitat

Induktiokaittasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat taulukosta "Keittoaluemääritykset".

Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen enimmäiskokoa, joka on määriteltävy kohdassa Keittoastian halkaisija.

### 7.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Ruoanlaittovälineiden vähimmäishalkaisija (mm)
Vasen takana	180

Keittoalue	Ruonlaittovälineiden vähimmäishalkaisija (mm)
Oikea takana	150
Oikea edessä	125
Vasen edessä	125

### 7.3 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehostasosta riippuen.

#### Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehostasolla ja keittoastia on

valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).

- Huminaa: käytät korkeaa tehostasoa.
- Keittotasoon liittyvät äänet:**
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
  - sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
  - rytminen ääni: keittoastia havaitaan.


### 7.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehoston ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehostasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2.	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2.	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2. - 3.	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3. - 4.	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4. - 5.	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4. - 5.	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
5. - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

## 8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Yleistietoa

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

### VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

### 8.2 Keittotason puhdistaminen

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

## 9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



Lämpötilaa ei tarvitse asettaa toimintojen yhteydessä, joissa ei käytetä kuumennusta.

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

## 9.2 Ylikuumenemissuoja

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

## 9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, laitteen toimintopainikkeiden ja lämpötilan säätimien on oltava off-asennossa. Muussa tapauksessa jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa.

## 9.4 Uunitoiminnot



### Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



### Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



### Grillaus

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

Tämän toiminnon enimmäislämpötila on 210 °C.



### Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

### Kiertoilma

Samanaikaisesti vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannattintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.



### Sulatus

Ruuan sulatus. Sulatusaikaan vaikuttavat paistetun ruoan määrä ja koko.

Tämän toiminnon käyttämiseksi lämpötilan säätimen on oltava OFF-asennossa (pois päältä).



### Kosteuskiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014).

Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luokun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitys-teho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteuskiertoilma.

# 10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



## VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 10.1 Lisävarusteiden asennus

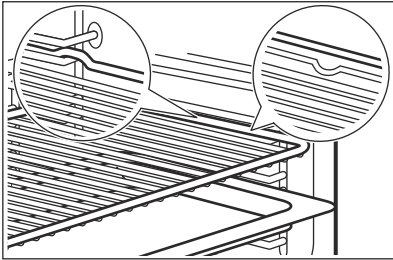
Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös

kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

## 11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### **i**

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

### 11.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoaajan ja energian kulutuksen minimiin.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttelevä sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuu toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 11.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

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

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

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

### 11.3 Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkuu ennen kuin 3/4 paistoaajasta on kulunut.

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

## 11.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

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

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

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

## 11.5 Paistoaajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

## 11.6 Ylä + alalämpö

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Matala kakku <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	Leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 190	40 - 50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1350	200 - 220	60 - 70	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Kana, puolikas	1300	190 - 210	35 + 30	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanleike	600	190 - 210	30 - 35	3	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Torttu <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	Leivinpelti
Täytetty hiivataikina-pohjainen kakku <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	Leivinpelti
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	Leivinpelti
Juustokakku	2600	170 - 190	60 - 70	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiirakka <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	Leivinpelti
Joulukakku <sup>4)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	Leivinpelti
Kinkkupiiras <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 pyöreä tarjotin (hal- kaisija: 26 cm)
Maalaisleipä <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 kevyttä tarjotinta (pituus: 20 cm)
Romanialainen so- kerikakku <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 kevyttä peltiä (pi- tuus: 25 cm) samalle kannattintasolle

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Romanialainen sokerikakku – perinteinen	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle kannattintasolle
Hiivasämpylät <b>4)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	Leivinpelti
Kääretorttu <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	Leivinpelti
Marengit	400	100 - 120	40 - 50	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku <b>4)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	Leivinpelti
Voikakku <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	Leivinpelti

**1)** Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

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

**3)** Esikuumenna uunia 20 minuuttia.

**4)** Esikuumenna uunia 10–15 minuuttia.

**5)** Jätä kakku uuniin 10 minuutiksi laitteen virran katkaisemisen jälkeen.

**6)** Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunia 18 minuuttia.

## 11.7 Kiertoilma

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Hyllytaso	Varusteet
Matala kakku <b>1)</b>	1000	150	30	2	Leivinpelti
Matala kakku <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Leivinpelti
Hiivalla kohotettu omenakakku	2000	170 - 180	40 - 50	3	Leivinpelti
Uunipannukakku	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	Leivinpelti
Kana, kokonainen	1400	180	55	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Porsaanpaisti	800	170 - 180	45 - 50	2	Paistoritilä
				1	Leivinpelti
Täytetty hiivataikina-pohjainen kakku	1200	150 - 160	20 - 30	2	Leivinpelti
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	Leivinpelti
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	Leivinpelti
Juustokakku	2600	160 - 170	40 - 50	1	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiiras <b>3)</b>	1900	180 - 200	30 - 40	2	Leivinpelti

Ruokalaji	Määrä (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Hyllytaso	Varusteet
Joulukakku <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	Leivinpelti
Kinkkupiiras <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 pyöreä tarjotin (halkaisija: 26 cm)
Maalaisleipä <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	Leivinpelti
Romanialainen soke-rikakku <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle
Romanialainen soke-rikakku – perinteinen	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 kevyttä peltiä (pituus: 25 cm) samalle hyllytasolle
Hiivasämpylät <sup>1)</sup>	800	190	15	3	Leivinpelti
Hiivasämpylät <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	Leivinpelti
Kääretorttu <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	Leivinpelti
Marengit	400	110 - 120	30 - 40	2	Leivinpelti
Marengit	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	Leivinpelti
Murotaikinakakku	1500	160 - 170	25 - 35	3	Leivinpelti
Sokerikakku <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	Leivinpelti
Voikakku <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

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

3) Esikuumenna uunia 10–15 minuuttia.

4) Aseta lämpötilaksi 250 °C ja esikuumenna uunia 10–20 minuutin ajan.

5) Esikuumenna uunia 15 minuuttia.

## 11.8 Kostea kiertoilma

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
<b>Leipä ja pizza</b>				
Pullat	190	25 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Sämpylät	200	40 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	25 - 35	2	Paistoritilä
<b>Leivonnaiset leivinpellillä</b>				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Brownie	180	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
<b>Vuokakakku</b>				
Kohokas	210	35 - 45	2	kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä
Torttupohja	180	25 - 35	2	torttuvuoka ritilällä
Sokerikakku	150	35 - 45	2	kakkuvuoka ritilän päällä
<b>Kala</b>				
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
<b>Liha</b>				
Liha pussissa, 250 g	200	35 - 45	2	Leivinpelti tai uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	2	Leivinpelti tai uunipannu
<b>Pienet leivonnaiset</b>				
Pikkuleivät	170	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Macaronit	170	40 - 50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Muffinssit	180	30 - 40	2	Leivinpelti tai uunipannu
Suolakeksit	160	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu
Leivonnaiset	170	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
<b>Kasvisruoat</b>				
Vihanneskoitus pussissa, 400 g	200	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Munakas	200	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	25 - 35	2	Leivinpelti tai uunipannu

## 11.9 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannattintaso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	160	Leivinpelti	3	20 - 30
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	150	Leivinpelti	3	20 - 30
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä + alalämpö	190	Paistoritilä	1	65 - 75

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannatin-taso	Aika (min)
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Kiertoilma	180	Paistoritilä	2	70 - 80
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	180	Paistoritilä	2	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	Paistoritilä	2	25 - 35
Murokeksit / pasteijat	Ylä + alalämpö	140	Leivinpelti	3	15 - 30
Murokeksit / pasteijat	Kiertoilma	140	Leivinpelti	3	20 - 30
Paahtoleipä <sup>1)</sup>	Grillaus	Maksimi	Paistoritilä	2	2 - 5
Naudanlihapihvi <sup>2)</sup>	Grillaus	Maksimi	Paistoritilä	3	15–20 ensimmäinen puoli; 15–20 toinen puoli

1) Esikuumenna uunia 5 minuuttia.

2) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

## 12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

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

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

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

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

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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

### 12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

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

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

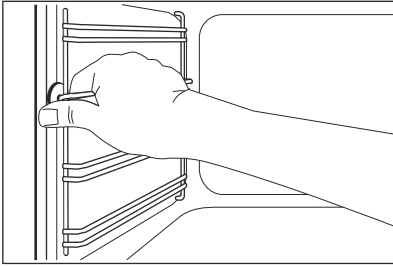
### 12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

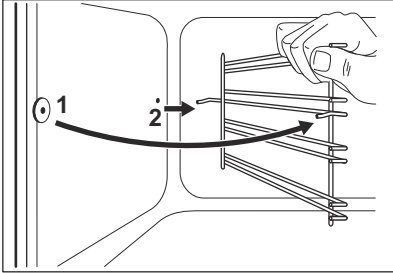
### HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irto sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

## 12.4 Uunin lasilevyjen irrottaminen ja asentaminen

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

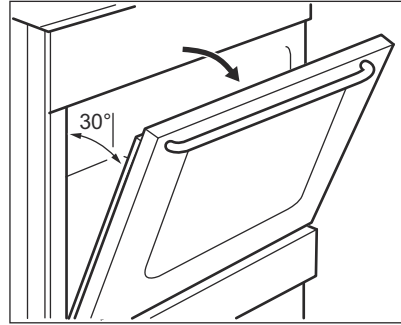
### VAROITUS!

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

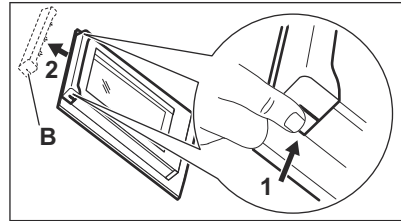
### VAROITUS!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

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



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



3. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

### VAROITUS!

Uunin luukku pyrkii sulkeutumaan, kun poistat lasilevyt.

4. Pidä luukun lasilevyjen yläreunasta ja vedä niitä ylöspäin yksi kerrallaan.
5. Puhdista lasilevy vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen. Puhdistettuasi lasilevyn ja luukun, asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suuremmat.

### HUOMIO!

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

## 12.5 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

### VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

### VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

#### Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 12.6 Lampun vaihtaminen

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

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

#### Takalamppu

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







## 13. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotasolla kestää liian kauan keittoastian kuumentamisessa.	Väärä keittoastian halkaisija tai laatu.	Käytä induktiokeittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoluonon kokoa
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takavyöhykkeille, jos mahdollista.
 menee päälle.	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan.
 menee päälle.	Lapsilukko/lukitus on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso – Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Käytetty keittoastia on väärä.	Käytä oikeaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa.
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta joksikin aikaa. Irrota sulake talon sähköjärjestelmästä. Kytke se uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.
 menee päälle.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumentumissuoja on lauennut.	Kytke keittotaso pois päältä. Poista kuuma keittoastia. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma oli keittoastiassa, virheilmoitus sammuu. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian viilentyä riittävästi. Tarkista, että keittoastia on yhteensopiva keittotason kanssa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkkejä".
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyse on sähköviasta.	Kytke uuni pois päältä sulaketaulun sulakkeesta tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja käynnistä se uudelleen. Jos näytöllä on edelleen virhekoodi, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.

## 13.2 Huoltotiedot

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

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

### Suosittelimme, että kirjoita tiedot tähän:

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

## 14. ENERGIATEHOKKUUS

### 14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	CIB54003BW	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana	21.0 cm
	Oikea takana	18.0 cm
	Oikea edessä	14.0 cm
	Vasen edessä	14.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana	175.0 Wh/kg
	Oikea takana	170.0 Wh/kg
	Oikea edessä	184.0 Wh/kg
	Vasen edessä	184.6 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Ruuanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

### 14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruuanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.

- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

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

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	CIB54003BW 943005753
Energiatehokkuusluokka	94,9
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,84 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,75 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	57 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	53.0 kg

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

## 14.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

### Ruoan lämpimänä pitoon

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

### Kosteaa kiertoilma


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Tutustu lisätietoihin luvussa Laite - "Päivittäinen käyttö", Laitetoiminnot.

## 14.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

## 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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







**aeg.com**

867375909-B-252025



**CE**