

CCB6400BBW

FI Käyttöohje | **Liesi**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

32



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



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

www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	11
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	12
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	14
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	26
12. VIANMÄÄRITYS.....	28
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	29
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	31

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.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- 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.
- 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 hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelema keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.
Sähköiskun vaara.

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

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi 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 tyhjillä 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 huoltoilikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniiä, 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 kestämään 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 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 939 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

3.2 Sähköasennus



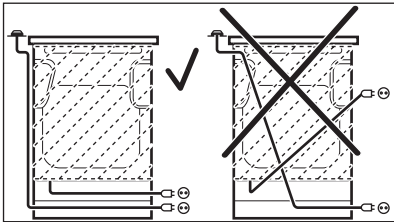
VAROITUS!

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

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.

VAROITUS!

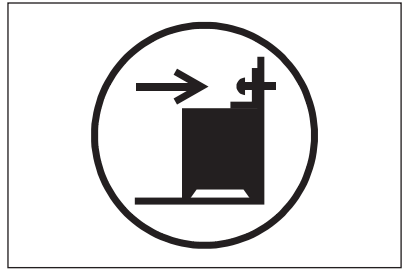
Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



3.3 Kaatumiseste

HUOMIO!

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

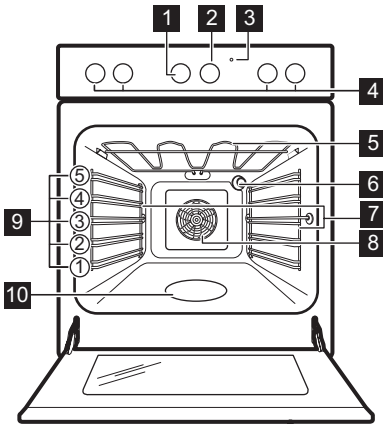


Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.

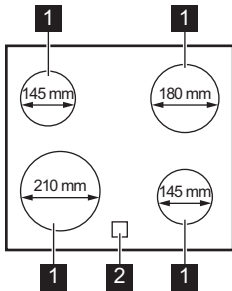
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Uunitoimintojen kierto-nappi
- 2 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 3 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 4 Keittotason nupit
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Puhallin
- 9 Hyllytasot
- 10 Lokero – vesipuhdistussäiliö

4.2 Keittotason osat



- 1 Keittoalue

- 2 Jäännöslämmön merkkivalo

4.3 Varusteet

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

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.

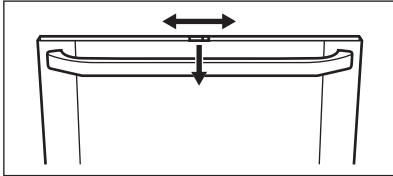
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.

3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

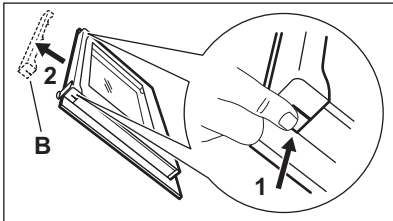
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



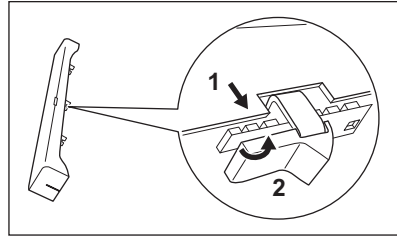
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

5.3 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä - pääuunissa

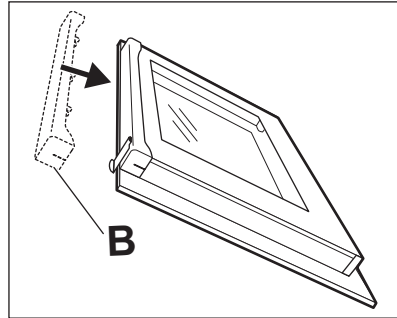
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtaoo.



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



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



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen toimintaan

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.



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

6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Lämpöasetus

Merkki	Toiminto
0	Pois päältä -asento
5	Lämpimänä pito
1 - 9	Tehoasetukset



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

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle.

Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen loppuksi.

6.2 Jäännöslämmön merkkivalo

⚠ VAROITUS!

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

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

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Kypsennystulokset riippuvat keittoastian materiaalista



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

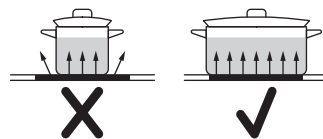


Älä käytä keraamisella keittotasolla keittoastiaa, jonka pohjan reunoissa tai ulkopinnoissa on kohoumia (esim. valurautapannut). Muutoin keittotason pintaan voi muodostua pysyviä naarmuja tai kulumia.



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

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



7.2 Keittoaluemääritykset

Keitto- alue	Ruoanlaittovälinei- den halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen ta- kana	125 - 145	1200
Oikea ta- kana	150 - 180	1800
Oikea edessä	125 - 145	1200

Keitto- alue	Ruoanlaittovälinei- den halkaisija (mm)	Teho (W)
Vasen edessä	180 - 210	2300

7.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa
antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraa- viin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaes- sa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk- laa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau- duttaminen, valmiiden ruokien lämmit- täminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen mää- rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai- toruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vet- tä. Tarkista veden määrä kypsennyk- sen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannek- set.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet- tä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata- ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon se- koitus, kananmunat, pannukakut, mun- kit.	tarvittaes- sa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperu- nat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppaistetut ranskalaiset.		

8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökcaluna 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 puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **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 toiminnot

VAROITUS!

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

Off -asento

Uuni on kytketty pois päältä.



Kiertoilma

Kypsentäminen samanaikaisesti enintään kahdella kannattimatasolla samanaikaisesti ja elintarvikkeiden kuivaus.

Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Pizza-toiminto

Pizzaa ja muiden enemmän lämpöä alhaalta vaativien ruokien valmistamiseen.



Ylä + alalämpö / Vesipuhdistus

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso lisätietoja kohdasta "Huolto ja puhdistus": Vesipuhdistus:



Kuivaus

Viipaloitujen ruokien kuivaukseen.



Pikagrillaus

Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.



Tehogrillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Kosteä kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteä kiertoilma.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti.



Ruoka voidaan sulattaa valitsemalla Kosteä kiertoilma -toiminto lämpötilaa asettamatta.

9.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

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

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

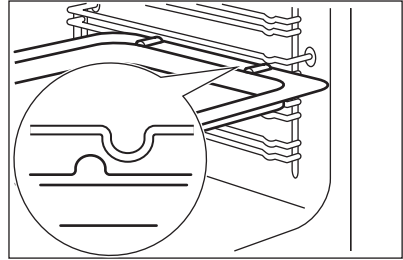
9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin pysähtyy.

9.4 Uunin lisävarusteiden paikalleen asettaminen

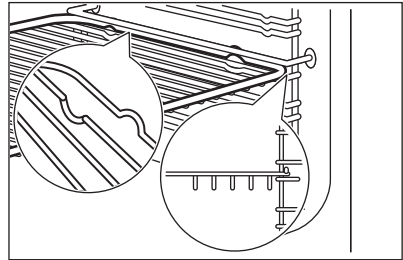
Uunipannu / Leivinpelti:

Työnnä uunipannu tai leivinpelti pellinkannattimien kiskojen väliin.



Paistoritilä:

Työnnä ritilä pellinkannattimien ohjauksiskoja väliin.



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

10. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

10.1 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.

10.2 Leivontavinkkejä

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

10.3 Kuumailmapaisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojuväsämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Suolarinkilät	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Pyöreä leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojuvälimppu	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekoitus	250	-	2 + 4
- paistaminen	160 - 170	60 - 70	2 + 4

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

10.4 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	150 - 160	_1)	2 + 4
Kala, rasvassa paistaminen	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat tanskalaisittain	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapasteija	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, kotitekoinen	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratiini	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset perunat, pakastetut	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	165 - 175	15 - 20	2 + 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Piiraat, pakastetut	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kalaa keitetessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsää.

2) Kypsenettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

10.5 Ylä- ja alalämpö, paisto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojuväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita-leipä	250	5 - 15	3 - 4
Suolarinkilät	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojuvälimppu	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleivän paistaminen	180 - 200	55 - 65	1
- paistaminen	190	55 - 65	1
Patonki	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kakku lautasella	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakku / Madeira-kakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Voileipäkakku, sämpylä	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Hedelmäpiiraat, murotaikina	175 - 200	esipaistettu, sämpylä 10 - 15	3 - 4
Hedelmäpiiraat, murotaikina	170 - 180	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäpiiraat, muroleivonnaiset	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaani maustekakku	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Ylä- ja alälämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kala, keittäminen	160 - 170	_1)	3
Kala, rasvassa paistaminen	180 - 200	_1)	3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	3
Lihapullat tanskalaisittain	175 - 200	30 - 45	3
Maksapasteija	180 - 200	50 - 60	3
Gratiini	180 - 200	50 - 60	3
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, kotitekoinen	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagratiini	180 - 200	30 - 40	3
Ranskalaiset perunat, pakastetut	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Piiraat, kotitekoiset - esipaisto, sämpylä	190 - 210	15 - 25	3
Tarts, home made - finishing	190 - 210	20 - 30	3
Piiraat, kotitekoiset - viimeistely	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

1) Kalaa keitettäessä tai rasvassa paistettaessa, kypsennysaikaan vaikuttaa kalan paksuus. Kala on valmis kun sen liha muuttuu valkoiseksi. Testin voi suorittaa pistämällä haarukan kalaan. Jos kalan liha irtoaa vaivatta sen ruodoista, kala on kypsää.

2) Kypsenettäessä kahdella tasolla (kaksinkertainen annos), aikaa kuluu noin 30 % enemmän kuin mitä pakkauksessa on ilmoitettu. Mikäli ilmoitettu ajantarve on 30 minuuttia, ruoan valmiiksi saamiseen kuluu noin 30+10 = 40 minuuttia.

10.7 Pizzapöytä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2

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

1) Esikumenna uuni

10.8 Kostea kiertoilma

Leipä ja pizza

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

Leivonnaiset leivinpellillä

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

Vuokakakku

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

Kala

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

Liha

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

Pienet leivonnaiset

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

Kasvisruoat

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

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

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

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

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

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.10 Kuumailmatoiminto

Naudanliha

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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Paahtopaisti	160	90 - 120	1 - 2

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

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

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

Lammas

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

Porsaanliha

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

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

Lintupaisti

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

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

10.11 Ylä- ja alalämpö

Naudanliha

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

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

Vasikanliha

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

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

Lampaanliha

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

Sianliha

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

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

Linnunliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kana, paloiteltuna	200	55 - 65	2
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2
Kalkkunaipaisti, täytetty	160	50 - 60	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatintaso
Kalkkunanrintapala	200	70 - 80	2
Kana, kokonainen	220	60 - 90	2

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

10.12 Paahto tehogrillaten

Naudanliha

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

1) Esikuumenna uuni.

Sianliha

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

Vasikanliha

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

Lampaanliha

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

Linnunliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha, paloina	200–250 g kpl	200 - 220	30 - 50	1

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

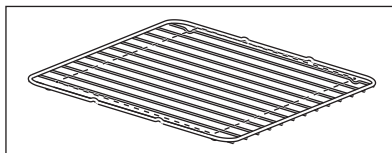
10.13 Grillaus, yleinen

⚠ VAROITUS!

Uunin luukku on pidettävä suljettuna grillaamisen aikana.

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

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



Grillausalue on tason keskellä.

10.14 Maksigrilli

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatinta-so
		1. puoli	2. puoli	
Jauhelihapihvit	maksimi 1)	9 - 15	8 - 13	4
Porsaanfilee	maksimi	10 - 12	6 - 10	4
Makkarat	maksimi	10 - 12	6 - 8	4
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	maksimi	7 - 10	6 - 8	4
Paahtoleipä	maksimi 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Täytetyt paahtoleivät	maksimi	6 - 8	-	4

1) Esikumenna uuni

10.15 Kuivaus

Vuoraa leivinpellit leivinpaperilla.

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

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

Vihannekset

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

Hedelmät

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

10.16 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannatintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	4
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	20 - 30	Leivinpelti	2
Pienet kakut (20 kpl/pelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	25 - 35	Leivinpelti/ Uunipannu	1 + 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viinottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viinottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, viinottain	Pizza-toiminto	160	60 - 80	Ritilä	2
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	170	30 - 40	Ritilä	3
Vähärasvainen sokerikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	35 - 45	Ritilä	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattinto
Vähärasvainen sokerikaku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä ¹⁾	Kiertoilma	160	25 - 35	Ritilä	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 30	Leivinpelti	1 + 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä ¹⁾	Pikagrillaus	Enint.	1 - 5	Ritilä	4
Naudanjauhelihapihvi	Grillaus	Enint.	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/Uuni-pannu	4 + 1

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehysten ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

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

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

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

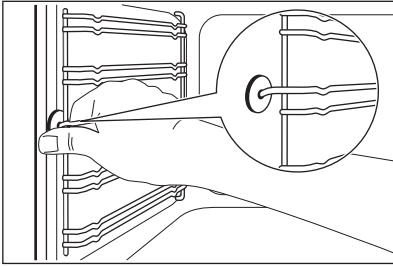
Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

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

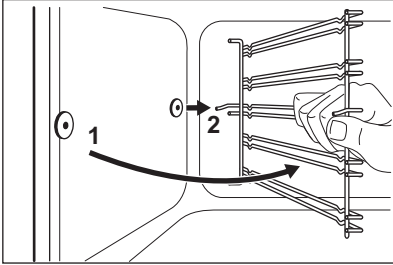
11.3 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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




Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

⚠ HUOMIO!

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

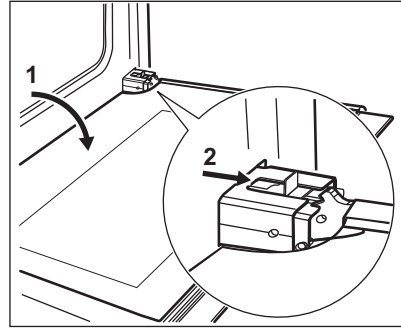
11.4 Käyttöohjeet: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 250ml:
2. Aseta -toiminto .
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.5 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



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

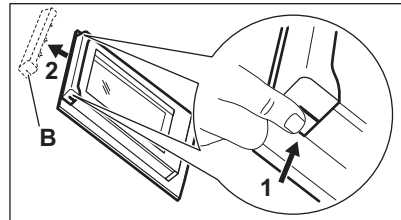
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

11.6 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



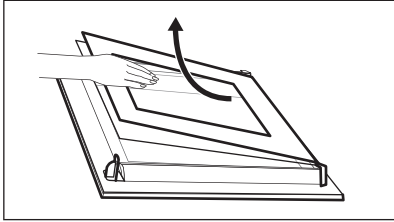
Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

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



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.



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

11.7 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

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

11.8 Alalaatikko

⚠ VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

⚠ VAROITUS!

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

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

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

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 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.
Et saa laitetta käynnistymään.	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska se toimi vain vähän aikaa.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentumiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	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.

12.2 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.

Suosittelomme, että kirjoita tiedot tähän:

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	CCB6400BBW	
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä	
Keittoalueiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Keraaminen lämmitin	
Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	14.5 cm
	Oikea edessä	14.5 cm
	Oikea takana	18.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	182.3 Wh/kg
	Vasen takana	181.8 Wh/kg
	Oikea edessä	181.8 Wh/kg
	Oikea takana	182.1 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mitaustavat.		

13.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.

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

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

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunnistenumero	CCB6400BBW 947942506
Energiatohokkuusluokka	95,3
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,95 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,82 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimerkintä	73 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan liedon sisällä
Massa	55.7 kg

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

13.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luokku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukku 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 energiatohokkuuden 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 puhalltimella 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-aineksin kyseentämistä.

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.

Kosteakiertoilma


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

13.5 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

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita

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

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

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	32
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	35
3. MONTERING.....	37
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	38
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	39
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	40
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	40
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	41
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	42
10. OVN - RÅD OG TIPS.....	43
11. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	55
12. FEILSØKING.....	57
13. ENERGIEFFEKTIV.....	58
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	59

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kabelen.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installasjon må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under

apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.

- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.

- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon,

fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål

Høyde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.

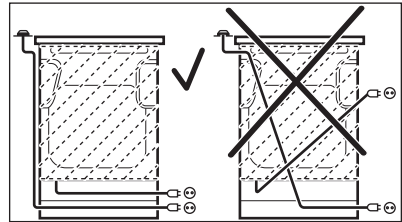
⚠ ADVARSEL!

Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.

⚠ ADVARSEL!

Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.

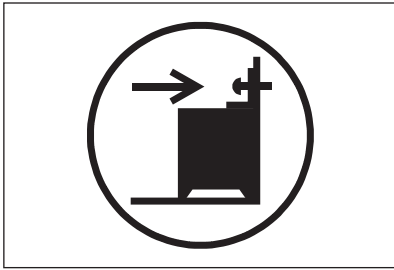


3.3 Vippesikring

⚠ FORSIKTIG!

Monter vippesikringen for å hindre at produktet kan velte. Vippesikringen fungerer bare når produktet er plassert på et passende sted. Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



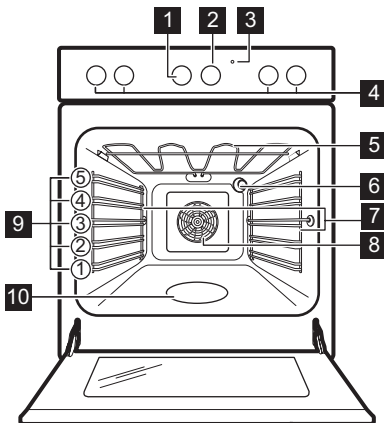


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

For mer informasjon om montering av produktet, se et separat monteringshefte.

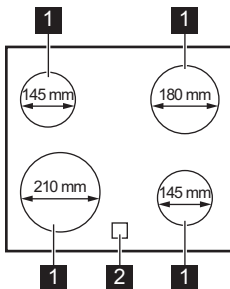
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Bryter for ovnsfunksjoner
- 2 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 3 Temperaturindikator/-symbol
- 4 Brytere for komfyrplaten
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Vifte
- 9 Hyllenivåer
- 10 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann

4.2 Oversikt over platetopp



- 1 Kokesone

- 2 Restvarmeindikator

4.3 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.




5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

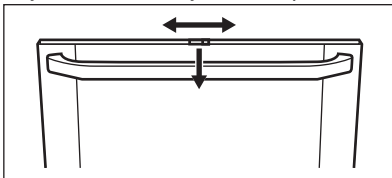
Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

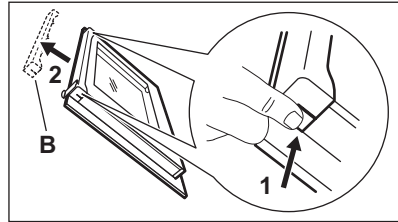
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



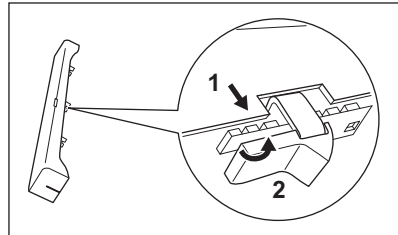
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.3 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

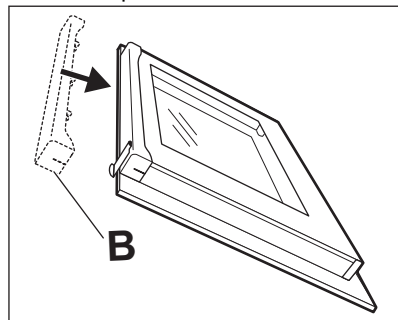
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



2. Trekk dørlisten opp og ta den av.
3. Ta av dørlåsen 1, flytt den til høyre 2 og sett den inn igjen.



4. Hold i dørlisten B på begge sider, og plasser den på den innvendige kanten på døren. Sett dørlisten inn i den øvre kanten på døren.



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

Utfør prosedyren ovenfor om igjen, og flytt håndtaket tilbake til venstre.




Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
	Hold varm
1 - 9	Varmeinnstillinger



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen ca. 5–10 minutter før tilberedningsprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effektrinn.

For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

6.2 Restvarmeindikator

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettledningen er frakoblet.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale



Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokeplaten overflate.

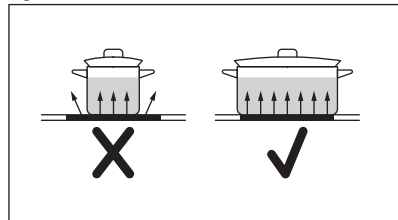


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

For å spare energi og sikre at kokeplaten fungerer som den skal, må kokekaret ha en egnet minimumsdiameter.



7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	125 - 145	1200

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre fremme	180 - 210	2300

7.3 Forenklet matlagingsguide



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for

rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

 **ADVARSEL!**

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at

du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

 **ADVARSEL!**


Se etter i Sikkerhetskapitlene.


9.1 Ovnsfunksjoner

 **ADVARSEL!**

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.


0 Av-posisjon
Ovnen er av.


 **Ekte Varmluft**
For å bake på maksimalt to hylleposisjoner samtidig og for å tørke mat.
Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.

 **Pizzafunksjon**
For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.

 **Over- og undervarme / Rengjøring med vann**
For å bake og steke på ett hyllenivå.
Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.

 **Tørring**
For å tørke skivet mat.

 **Max. Grill**
Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.

 **Gratinerer med vifte**
For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.

 **Baking med fukt**

Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt.

Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



Du kan tine mat ved å velge Baking med fukt-funksjonen uten å stille inn temperaturen.

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.

1. Drei bryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av ovnen.

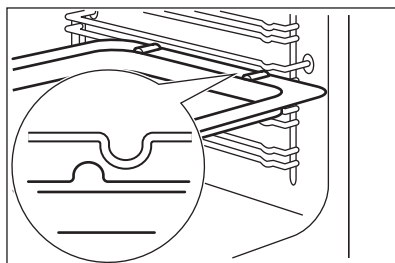
9.3 Kjølervifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnsens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kjøleviften stopper.

9.4 Sette inn ovnstilbehøret

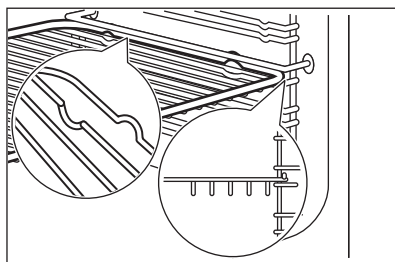
Langpanne / Stekebrett:

Skyv langpannen eller stekebrettet inn i sporene på brettstigen.



Rist:

Skyv risten inn mellom sporene på hyllen.



- Alt tilbehør har små fordypninger øverst på høyre og venstre side for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar sklir ned.

10. OVN - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

10.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde bruner ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

10.2 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

10.3 Varmluftsbaking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	1)	2 + 4
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Frossen lasagne	170 - 190	30 - 45²⁾	2 + 4
Pastagrateg	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Frosne chips	180 - 200	30 - 45²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhåndsbaking, rundstykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	170 - 190	25 - 35²⁾	2 + 4

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt og flaker. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet faller lett av beinet, er fisken ferdig.

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

10.5 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Helkorn rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-rundstykker	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvitt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Steking av rugbrød	180 - 200	55 - 65	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Formkaker / Madeirakaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkake, rundstykke	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkaker	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vannbakkelsdeig	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekaker	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhånds-bakt, rundstykke 10-15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	fullføre 35 - 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Formkake i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

10.6 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Fisk, koking	160 - 170	_1)	3
Fisk, steking	180 - 200	_1)	3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	3
Grateng	180 - 200	50 - 60	3
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelaget	190 - 210	50 - 60	3
Frossen lasagne	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Terter, hjemmelaget – forhånds- bakt, rundstyk- ke	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	190 - 210	20 - 30	3
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

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

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

10.7 Pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse- ring
Ciabatta-rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Terter, hjemmelaget forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	175 - 200	35 - 45	3
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm stekeovnen.

10.8 Baking med fukt

Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kaker på bakebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rullekake	180	20 - 30	3
Brownies	180	30 - 40	3

Kake i boks

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Soufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	3
Formkake med syltetøy	150	25 - 35	3

Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	3

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Informasjonskapsler (Cookies)	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

10.9 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

10.10 Varmluftstekning

Storfekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek - bruning	200	totalt 10	2 - 3
Rundstek - steking	150	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	160	90 - 120	1 - 2

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

Kalvekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	160	60 – 70	2 – 3

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

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	160	80 – 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	175	60 – 70	2 – 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 – 3
Nakkefileter	160	90 – 120	2 – 3
Skinke	150	60 – 100	1 – 2

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

Fjærfe

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, i deler	180	55 – 65	2 – 3
And ¹⁾	150	55 – 65	2 – 3
Langsteking av and ¹⁾	130	til sammen omtrent 5 timer	2 – 3
Stekt kalkun, fylt	150	50 – 60	1 – 2
Kalkunbryst	175	70 – 80	2 – 3

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

10.11 Over og undervarme grilling

Storfekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	225	totalt 10	2 - 3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Rundstek – grilling	160	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	180	90 - 120	1 - 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	200	60 - 70	3
Svinekam ¹⁾	200	60	3
Nakke fileter	180	90 - 120	3
Skinke	160	60 - 100	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And ¹⁾	160	55 - 65	2
Langsteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

10.12 Grilling med Turbo Grill/Gratinerer

Storfe kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet: lett stekt	per cm tykkelse	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbiff eller filet: medium	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

1) Forvarm stekeovnen.

Svine kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, spare rib	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknøke (forhåndskokt)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveknøke	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammesadel	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjærkre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

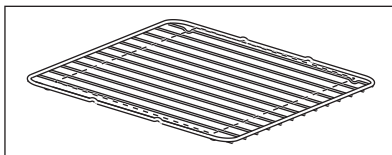
10.13 Vanlig grilling

⚠ ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

- **Grill alltid med høyeste temperaturinnstilling.**
- Sett risten inn på riktig hylle som anbefalt i grilltabellen.
- Hvis første hylle anbefales, legger du ingrediensene rett på stekebrettet.
- Sett alltid langpannen på hyllen nederst i ovnen for å samle opp fett.

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

10.14 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Burgere	maks 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinefilet	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filetbiffer av okse, kalv	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Ristet brød	maks 1)	1 - 4	1 - 4	4-5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

1) Forvarm ovnen

10.15 Tørking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert. Åpne døren til

produktet og la produktet avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppeg grønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

10.16 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Over- og undervarme	170	20 - 30	Brett	4
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	25 - 35	Brett/langpanne	1 + 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Over- og undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Ekte Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pizzafunksjon	160	60 - 80	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over- og undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Ekte Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten ¹⁾	Ekte Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød ¹⁾	Max. Grill	Maks	1 - 5	Rist	4

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Biffburger	Grilling	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/langpanne	4 + 1

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. OVN – STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

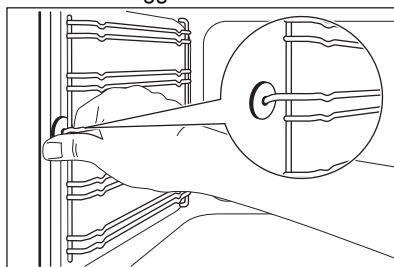
Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten.

Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

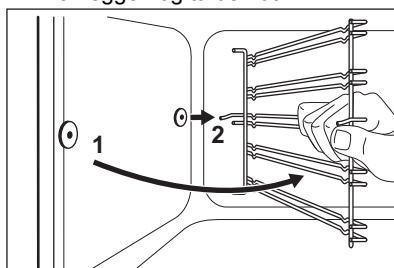
11.3 Fjerne stignene

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

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



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




Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstignene.

⚠ FORSIKTIG!

Pass på at den lengre festede ledningen er i front. Endene på de to ledningene må peke bakover. Uriktig montering kan føre til skade på emaljen.

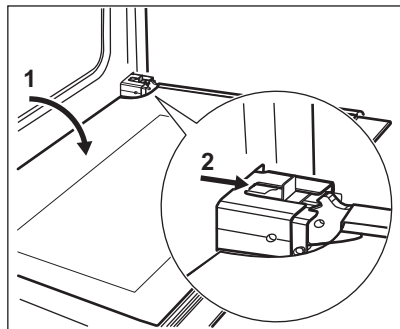
11.4 Slik bruker du: Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra produktet.

1. Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 250ml.
2. Still inn funksjonen .
3. Angi temperaturen på 90 °C.
4. La produktet virke i 30 min.
5. Slå du av produktet.
6. Vent til produktet er kaldt. Tørk ovnen med en myk klut.

11.5 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

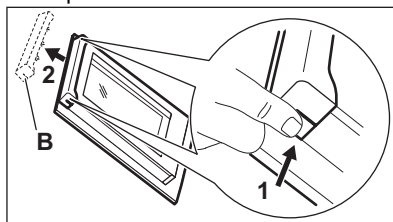
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

11.6 Ta ut og rengjøre dørglassene

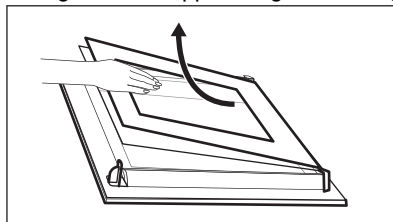


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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



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



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

11.7 Skifte lyspære

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovns-pære som tåler 300 °C. Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

11.8 Skuffen

ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmidler, plastposer, grytekluter, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler og plastgjenstander) i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene. For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	CCB6400BBW	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Varmeelement	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm
	Venstre bak	14.5 cm
	Høyre foran	14.5 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	182.3 Wt/kg
	Venstre bak	181.8 Wt/kg
	Høyre foran	181.8 Wt/kg
	Høyre bak	182.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	182.0 Wt/kg	

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

13.2 Platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.
- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

13.3 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking for ovner

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	CCB6400BBW 947942506
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet

Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	55.7 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.4 Ovn – Energisparing

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.



Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

13.5 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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

aeg.com

867364452-B-372024



CE