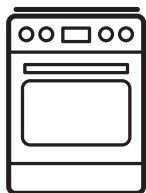




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**YIK66890NW**

**NO** Bruksanvisning | **Komfyr**



# Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....                     | 2  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....                     | 5  |
| 3. MONTERING.....                                 | 8  |
| 4. PRODUKTBeskrivelse.....                        | 9  |
| 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....                      | 10 |
| 6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....                   | 10 |
| 7. PLATETOPP - TIPS .....                         | 16 |
| 8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....           | 18 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUK .....                        | 18 |
| 10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER.....                   | 23 |
| 11. SLIK STILLER DU INN: ASSISTERT MATLAGING..... | 24 |
| 12. ASSISTERT MATLAGING MED OPPSKRIFTER.....      | 24 |
| 13. OVN – TIPS .....                              | 28 |
| 14. OVN – STELL OG RENGJØRING.....                | 32 |
| 15. FEILSØKING.....                               | 35 |
| 16. ENERGIEFFEKTIVITET.....                       | 37 |
| 17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....                   | 39 |

## 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.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- 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.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **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 pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.
- 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.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- 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!**

Installering 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 fotteøy.
- 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 installasjonskapitlet.

### 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 kablen 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.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Hvis det oppstår et strømbrudd under bruk av produktet, kan noen overflater være varme. Unngå kontakt med produktet til det er nedkjølt. Hvis det oppstår feil når produktet er nedkjølt, koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
- 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, skuresvamber, 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 Pyrolytisk rengjøring



Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en pyrolytisk selvrengjøringsfunksjon eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - Eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskiner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn og unge borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
  - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra produktet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og sørg for god ventilasjon.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barnunge, eller personer med medisinske tilstander.

## 2.6 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 lypærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

## 2.8 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 - 936 mm |
| Bredde | 596 mm       |
| Dybde  | 600 mm       |

### 3.2 Elektrisk installering.

### ⚠ ADVARSEL!

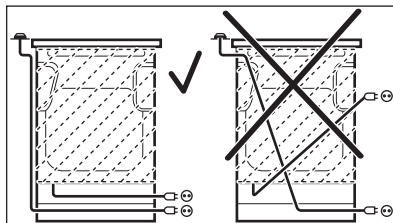
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel. Tilkoblingsterminalen er plassert bak skapplatene.

For å bytte den ødelagte strømledningen bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

### ⚠ ADVARSEL!

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



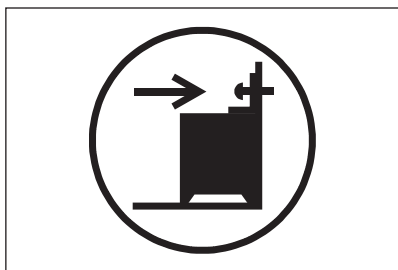
### 3.3 Vippesikring

### ⚠ 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.





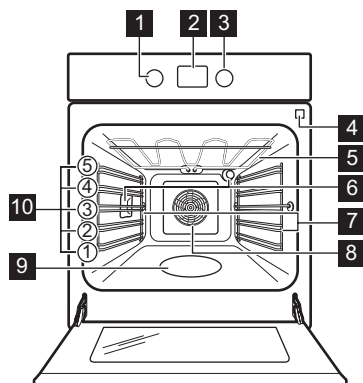


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

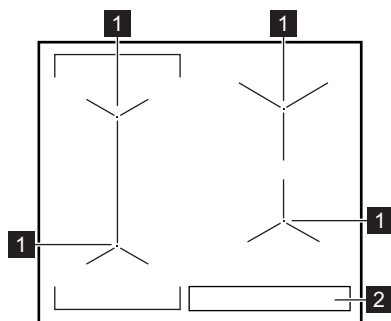
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



- 1** Bryter for ovnsfunksjoner
- 2** Display
- 3** Betjeningsbryter
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Vifte
- 9** Gravert ovnsrom
- 10** Hyllenivåer

### 4.2 Oversikt over platetopp



- 1** Induksjonssone
- 2** Betjeningspanel

## 5. FØR FØRSTEGANGS 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. Ventiler rommet under forvarming.



Døren leveres med et system for langsom lukking. Ikke bruk makt for å lukke døren.

1. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
2. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.

3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.

### 5.2 Bruk av sensorfelt

For å aktivere funksjonen, trykker du og holder det valgte symbolet på displayet i minst 1 sekund.

### 5.3 Skjult lås

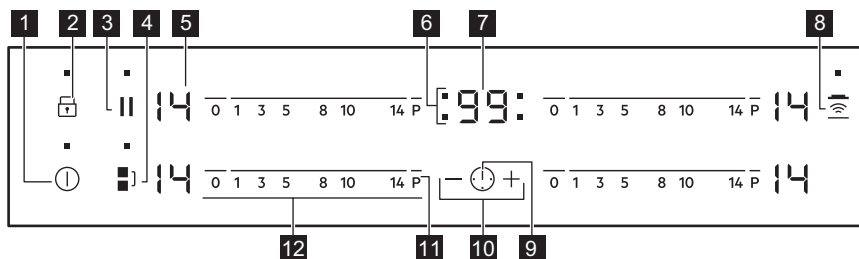
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

## 6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Koketopp kontrollpanel



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

| Sen-sorfelt | Funksjon                      | Beskrivelse                                                 |
|-------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1           | PÅ / AV                       | Slå platetoppen av og på.                                   |
| 2           | Lås / Barnesikringsenhet      | Låse / låse opp betjeningspanelet.                          |
| 3           | Pause                         | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 4           | Bridge                        | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 5 -         | Effekttrinndisplay            | For å vise effekttrinnet.                                   |
| 6 -         | Tidsindikatorer for kokesoner | Viser hvilken sone tiden er innstilt for.                   |
| 7 -         | Tidsurdisplay                 | Vise tiden i minutter.                                      |
| 8           | Hob²Hood                      | Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen. |
| 9           | -                             | Velge kokesone.                                             |
| 10          | -                             | Øke eller redusere tiden.                                   |
| 11 P        | PowerBoost                    | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 12 -        | Betjeningslinje               | Stille inn en varmeinnstilling.                             |

## 6.2 Effekttrinndisplayer

| Display | Beskrivelse                                                                              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Kokesonen er slått av.                                                                   |
| -       | Kokesonen er i bruk.                                                                     |
|         | Pause er aktivert.                                                                       |
|         | Automatisk oppvarming er aktivert.                                                       |
|         | PowerBoost er aktivert.                                                                  |
| + tall  | Det har oppstått en feil.                                                                |
| /  /    | OptiHeat control (Tretinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme. |
|         | Lås / Barnesikringsenhet er aktivert.                                                    |
|         | Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.                      |
|         | Automatisk avstenging er aktivert.                                                       |

## 6.3 OptiHeat control (Trettrinns restvarmeindikator)

### ⚠ ADVARSEL!

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

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.

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.

## 6.4 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

## 6.5 Automatisk avstenging

**Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:**

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effektrinnet etter du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås platetoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før platetoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effektrinnet. Etter en stund tennes , og platetoppen deaktiveres.

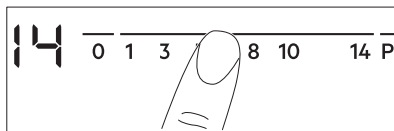
**Forholdet mellom effektrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:**

| Effektrinns                                                                               | Platetoppen deaktiveres etter |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  , 1 – 3 | 6 timer                       |
| 4 – 7                                                                                     | 5 timer                       |
| 8 – 9                                                                                     | 4 timer                       |
| 10 – 14                                                                                   | 1,5 timer                     |

## 6.6 Effektrinnet

Velg eller endre effektrinns:

Berør betjeningssøylen på riktig effektrinns eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effektrinns.



## 6.7 Bruke sonene

Plasser kokekaret på krysset/firkanten som er på kokeoverflaten. Dekk krysset/firkanten helt. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig.



For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonspladetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

## 6.8 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene.

Denne funksjonen forbinder de to venstre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effekttrinnet til en av sonene på venstre side.

**For å aktivere funksjonen:** berør . Berør én av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

**For å deaktivere funksjonen:** berør . Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

## 6.9 Automatisk oppvarming

Bruk funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kort tid. Når funksjonen er på, fungerer sonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må sonen være kald.

**For å aktivere funksjonen for en sone,** berør **P** (så vil den tennes). Berør straks en ønsket effektinnstilling. Etter 3 sekunder tennes.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effektinnstillingen.

## 6.10 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.

**Aktivere funksjonen for en kokesone:** berør **P**. tennes.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effekttrinn.

## 6.11 Timer

### Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

**For å stille inn kokesonen:** berør gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere funksjonen:** berør på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

**For å endre tiden:** velg kokesonen med . Berør eller .

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen slukkes.



Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

**For å stoppe lyden:** berør .

### Timer med optelling

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

**For å stille inn kokesonen:** berør gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere denne funksjonen;** berør du på tidsuret. lyser. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har optellingen startet. Displayet veksler mellom og tiden som telles opp (minutter).

**For å se hvor lenge kokesonen er aktiv:** still inn kokesonen med . Indikatoren for

kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med og berør eller . Indikatoren for kokesonen slukkes.

### Varselur

Du kan bruke denne funksjonen som **Varselur** når platetoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

**For å aktivere funksjonen:** berør . Berør eller på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

**For å stoppe lyden:** berør .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 6.12 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelet.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

- 1. For å aktivere funksjonen:** trykk på . tennes. Varmeinnstillingen senkes til 1.
- 2. For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

## 6.13 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

**Still inn effekttrinnet først.**

**For å aktivere funksjonen:** berør tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

**For å deaktivere denne funksjonen:** berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 6.14 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen blir slått på utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver platetoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. Indikatoren tennes. Deaktiver platetoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver platetoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. tennes. Deaktiver platetoppen med .

**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** Aktiver platetoppen med Indikatoren tennes. Trykk på i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.

## 6.15 OffSound control (Slå lydsignalene på og av)

Slå av komfyrtoppen. Berør i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør i 3 sekunder. eller tennes. Berør på tidsuret for å velge én av følgende:

- – lydene er avslått
- – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to kan du kun høre lydene når:

- du berører
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

## 6.16 Hob<sup>2</sup>Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter platetoppen opp mot en spesialventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

### Bruke funksjonen automatisk

For å bruke funksjonen må du automatisk stille automatisk modus til H1 - H6. Platetoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker kokeplaten. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

### Automatiske moduser

|                        | Automatisk lys | Koking <sup>1)</sup> | Steking <sup>2)</sup> |
|------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|
| Modus H0               | Av             | Av                   | Av                    |
| Modus H1               | På             | Av                   | Av                    |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 1      |
| Modus H3               | På             | Av                   | Viftehastighet 1      |
| Modus H4               | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 1      |
| Modus H5               | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 2      |
| Modus H6               | På             | Viftehastighet 2     | Viftehastighet 3      |

1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

### Endre automatisk modus

1. Slå av produktet.
2. Trykk og hold inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk i 3 sekunder til eller tennes.
4. Trykk noen ganger til tennes.
5. Trykk på på tidtakeren for å velge en automatisk modus.



For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatorhetten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

### Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette berører du når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensitetsnivå og trykker på igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den.

### Aktivere lampen

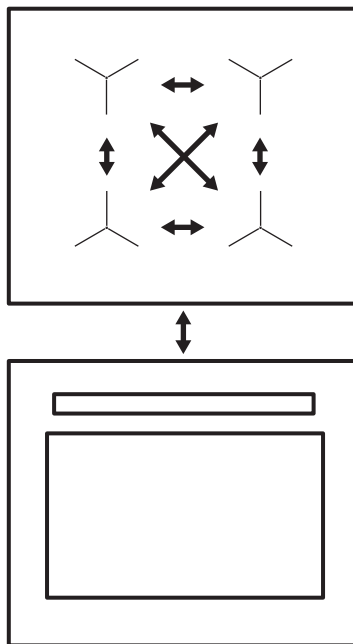
Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

## 6.17 Effektstyring-funksjon

- Alle sonene er sammenkoblet. Se illustrasjonen.
- Platetoppen og ovnen er koblet til én fase.
- Fasen har en maksimal elektrisk belastning.
- Funksjonen deler effekten i produktet. Ovn er viktigere enn platetoppen.
- Funksjonen aktiveres når den totale elektriske belastningen i produktet overskrides.
- Funksjonen angir den sist valgte sonen til den valgte effekten og reduserer effekten til andre soner for å forhindre overbelastning av kretsen.
- Displayet for varmeinnstilling i de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.
- Strømgrense for alle soner er forskjellen mellom maksimal tillatt effekt for produktet og strømforbruket til ovnen.
- Effektgrensen for én side (venstre eller høyre) er 3680W.
- Samlet strøm for platetoppen overskrider ikke 7200W.



## 7. PLATETOPP - TIPS

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

#### Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merking fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

#### Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



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 kokeplatens overflate.

#### Kokekarenes mål

Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner.

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.



For optimal varmeoverføring bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer maksimal størrelse på kokesonen spesifisert i diameter på kokekar.

7.2 Spesifikasjoner for soner

| Sone           | Diameter på kokekar (mm) | Strøm (W) |
|----------------|--------------------------|-----------|
| Venstre bak    | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Høyre bak      | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Høyre fremme   | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Venstre fremme | 125 - 210                | 2300/3200 |

7.3 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).

- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
  - summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- Platetopp-relaterte lyder:**
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
  - hvesing, summing: viften går.
  - rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.4 Öko Timer ECO-timer

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

7.5 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



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 - 3                                                                                  | Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin. | 5 - 25      | Rør fra tid til annen.                                                                              |
| 2 - 3                                                                                  | Størkning: luftige omeletter, bakte egg.           | 10 - 40     | Tilbered med lokk.                                                                                  |
| 3 - 5                                                                                  | Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.    | 25 - 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.       |
| 5 - 7                                                                                  | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.                      | 20 - 45     | Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.                              |
| 7 - 9                                                                                  | Dampkok poteter og andre grønnsaker.               | 20 - 60     | Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten. |

| Varmeinnstilling                                                                 | Bruk for å:                                                                                                                | Tid (min)   | Tips                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 7 - 9                                                                            | Lag større mengder mat, gryteretter og supper.                                                                             | 60 - 150    | Opptil 3 l væske pluss ingredienser. |
| 9 - 12                                                                           | Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter behov.                     |
| 12 - 13                                                                          | Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.                                                                              | 5 - 15      | Snu etter behov.                     |
| 14                                                                               | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                          |             |                                      |
|  | Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.                                                                       |             |                                      |

## 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!**

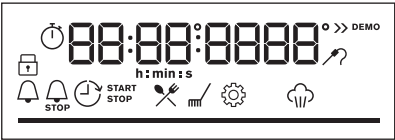
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 9.1 Betjeningspanel

| Sensorfelt for betjeningspanel                                                             |                                                                                                       |                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Timer | <br>Hurtigoppvarming | <br>Lys | <br>Stekertermometer | <br>OK<br>Bekreft innstilling |

Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.

Vri bryteren for ovnsfunksjonen til avposisjonen for å slå av ovnen.



Displayet med maks antall funksjoner er valgt.

| Displayindikatorer                                                                          |                                                                                                               |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Sperre | <br>Assistert matlag-<br>ing | <br>Rengjoring | <br>Innstillinger | <br>Hurtigoppvarming |
| Timer-indi-<br>katorer:                                                                     | <br>STOP                     | <br>STOP       |                   |                      |
| <b>Fremdriftsindikator</b> – for temperatur, tid, oppvarming eller restvarme.               |                                                                                                               |                                                                                                 |                                                                                                    |                                                                                                       |
| <b>Indikator for matlaging med damp</b>                                                     |                                                                                                               |                                                                                                 |                   |                                                                                                       |
| <b>Stekertermometer indikator</b>                                                           |                                                                                                               |                                                                                                 |                   |                                                                                                       |

## 9.2 Innstillingsmeny

1. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Innstillingsmeny  og trykk på OK.

3. Drei temperaturbryteren for å velge ønsket posisjon og trykk på OK.

| Posisjon | Standardinnstilling | Innstilling           | Tilvalg                |
|----------|---------------------|-----------------------|------------------------|
| 1        | time                | Tid på dagen          | Innstilling av klokken |
| 2        | 4                   | Lysstyrke for display | 1-2-3-4-5              |
| 3        | 2                   | Tastelyder            | 1-pip/2-klikk/3-ingen  |
| 4        | 2                   | Summerlyd             | 1-2-3-4                |

| Posisjon | Standardinnstilling | Innstilling                     | Tilvalg                              |
|----------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| 5        | 1                   | Steketermometer                 | <b>1-alarm+STOPP/2-alarm</b>         |
| 6        | av                  | Tidsinnstilling                 | <b>PÅ–AV</b>                         |
| 7        | på                  | Lys                             | <b>PÅ–AV</b>                         |
| 8        | av                  | Hurtigoppvarming                | <b>PÅ–AV</b>                         |
| 9        | på                  | Husk å rengjøre!                | <b>PÅ–AV</b>                         |
| 10       | av                  | Demomodus                       | Demomodus – bare for demonstrasjonen |
| 11       | fv                  | Programvareversjon              | Programvareversjonsdisplay           |
| 12       | no                  | Tilbakestill alle innstillinger | <b>NEI–JA</b>                        |

### 9.3 Ovnsfunksjoner

#### **ADVARSEL!**

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

| Symbol                                                                              | Ovnfunksjon                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | <b>Av-posisjon</b><br>Ovnen er av.                                                                                                                                      |
|    | <b>Ekte Varmluft</b><br>Slik tørker du mat og baker på opp til to brett plasseringer samtidig. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.    |
|    | <b>Over- og undervarme</b><br>For å bake og steke på én brett plassering.                                                                                               |
|  | <b>SteamBake</b><br>For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppe varme mat med saftigere resultater. |
|  | <b>Pizzafunksjon</b><br>Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.                                                                              |
|  | <b>Undervarme</b><br>For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.                                                                                                 |
|  | <b>Frossen mat</b><br>For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.                                                   |

| Symbol                                                                              | Ovnfunksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Baking med fukt</b><br>Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1 . Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.<br>Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.<br>Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt.<br>Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder. |
|  | <b>Grilling</b><br>For å grille flate matvarer og riste brød.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Gratinerer med vifte</b><br>For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett plassering. Også for å gratinere og brune.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Meny</b><br>Slik angir du Meny: Assistert matlaging >AirFry, pyrolytisk rengjøring, innstillinger.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 9.4 Aktivere og deaktivere ovnen



**Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:**

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når ovnen er i bruk.
- Symbolet viser om bryteren styrer en av kokesonene, ovnsfunksjonene eller temperaturen.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostadbryteren for å velge temperatur.
3. For å slå av produktet, drei bryteren til ovnsfunksjonen til Av-posisjonen ("Off").

## 9.5 Slå på funksjonen: SteamBake

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.



### ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

- Ikke åpne døren til produktet når du bruker funksjonen: SteamBake.
- Åpne døren på produktet forsiktig med funksjonen: SteamBake.



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

1. Lukk opp ovnsdøren.
2. Fyll hulrommet med vann fra springen. Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll hulrommet med vann kun når ovnen er avkjølt.
3. Drei funksjonsbryteren: SteamBake .
4. Vri temperaturbryteren til valgt temperatur.
5. Legg maten i produktet og lukk ovnsdøren.



### FORSIKTIG!

Ikke fyll hulromspregingen med vann under tilberedning, eller mens ovnen er varm.

6. For å slå av produktet, dreier du bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til avstilling.
7. Fjern vannet fra ovnskammeret.



### ADVARSEL!

Pass på at produktet er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnskammeret.

## 9.6 Restvarmeindikator og oppvarming

Viften fortsetter å fungere. Når du slår av ovnen viser displayet restvarmen. Du kan bruke denne til å holde maten varm.

Når tilberedningsvarigheten er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter tilberedningen.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

## 9.7 Fast heat up

Hurtigoppvarming reduserer oppvarmingstiden.



Ikke sett mat i ovnen når Hurtigoppvarming er i bruk.

For å aktivere Hurtigoppvarming, berør  på displayet.

## 9.8 Sperre



Døren låses når denne funksjonen er aktivert.

### Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst.

Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.



OK

OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lyd-signal.

OK – trykk og hold inne for å slå den av.

3 x – blinker når låsen er slått på.

## 9.9 Slår seg av automatisk

Av sikkerhetsgrunner slår ovnen seg av automatisk etter en tid om en varmekonsklusjon er i drift og du ikke endrer ovnstemperaturen.

| Temperatur (°C) | Utkoblingstid (t) |
|-----------------|-------------------|
| 30 - 115        | 12,5              |
| 120 - 195       | 8,5               |
| 200 - 245       | 5,5               |
| 250 – maksimum  | 1,5               |

Etter en automatisk utkobling, trykk på hvilken som helst knapp for å slå på ovnen igjen.



Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: steketermometer, Belysning, Steketid, Ferdigtid.

## 9.10 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften fortsatt være aktiv inntil ovnen er kjølt ned.

## 9.11 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjønetemperaturen inne i maten. Når maten når den angitte temperaturen, slås produktet av.

To temperaturer må stilles inn:

- Ovnstemperaturen.

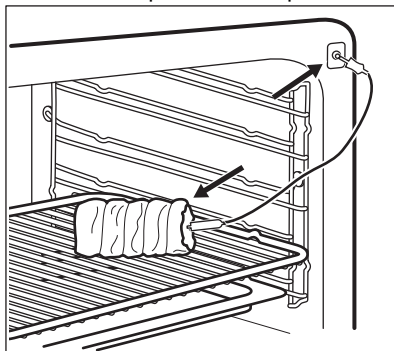
- Kjønetemperaturen.



### FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av maten. Pass på at steketermometeret sitter i maten og i stikkkontakten under tilberedningen.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på fronten av produktet.



Displayet viser den nåværende temperaturen til steketermometersensoren.

4. Trykk på ? for å angi kjønetemperaturen til sensoren.
5. Trykk på OK for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta retten ut av ovnen.
7. Slik slår du av produktet.



### ADVARSEL!

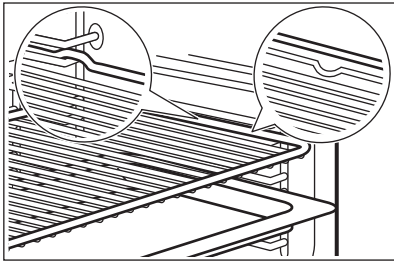
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

## 9.12 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

## 10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER

### 10.1 Klokkefunksjonene



**00:00** pulserer på displayet når du kobler produktet til strømforsyningen.

| Klokke-funksjon                                                                                         | Anvendelse                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Varselur         | For å angi nedtellingstiden. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal. |
| <br>Tilberedningstid | Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.                                                                       |
| <br>Utsatt tid       | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.                                                                                 |



| Klokke-funksjon                                                                                      | Anvendelse                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Tidsinnstilling | Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger. |



### 10.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å gå inn i Meny .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Innstillinger , Tid på dagen.
3. Drei på temperaturbryteren for å angi klokken.
4. Trykk på OK.

### 10.3 Innstilling: Varselur

1. Når ovnen er av, trykk på . Trykk på  to ganger når ovnen er på.

2. Displayet viser: 0:00 og .
3. Drei på temperaturbryteren for å angi Varselur.
4. Trykk på OK.
5. Tidtakeren starter nedtelling med det samme.
6. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

#### 10.4 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .
3. Displayet viser: 0:00 og .
4. Drei på temperaturbryteren for å angi Tilberedningstid.
5. Trykk på OK.
6. Tidtakeren starter nedtelling med det samme.

7. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

#### 10.5 Innstilling: Utsatt tid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen.
2. Trykk gjentatte ganger på .
3. Displayet viser: tid på dagen  START.
4. Drei på bryteren for å angi starttiden.
5. Trykk på OK.
6. Displayet viser: --:--  STOPP.
7. Drei på temperaturbryteren for å angi sluttiden.
8. Trykk på OK.
9. Tidtakeren starter nedtelling ved angitt starttid.
10. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

## 11. SLIK STILLER DU INN: ASSISTERT MATLAGING

**Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:**

1. Drei bryteren for varmfunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Assistert matlaging  og trykk på OK.

3. Velg retten og trykk på OK.
4. Sett retten inn i ovnen og trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

## 12. ASSISTERT MATLAGING MED OPPSKRIFTER

### Bildetekst



Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperatur er nådd.



Forvarm ovnen i 10 min (180 °C) med Ekte varmluft-funksjonen før du velger det assisterte programmet.



Bretthøyde.

|    | Varmefunksjon | Anvendelse                                                                                  |
|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| F1 | AirFry        | Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza. |



- Temperaturen for hver assistert oppskrift er standard og kan endres med omtrent 10 grader.
- Varigheten er standard og kan endres med omtrent 10 minutter.

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

|                       | Rett                                           | Vekt                                    | Breththøye / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tid for steke-<br>tid |
|-----------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Storfe kjøtt</b> 🍖 |                                                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |
| P1                    | Roastbiff, rå                                  |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 85 min              |
| P2                    | Roastbiff, medium                              | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker          |   2; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                                         | ~ 95 min              |
| P3                    | Roastbiff, godt stekt                          |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 110 min             |
| P4                    | Biff, medium                                   | 180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver |   3; stekeform på risten ; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                   | ~ 15 min              |
| P5                    | Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanker) | 1,5–2 kg                                |   2; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.                   | ~ 180 min             |
| P6                    | Roastbiff, rå, LTS                             |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 105 min             |
| P7                    | Roastbiff, medium, LTS                         | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker          |   2; stekebrett ; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                     | ~ 125 min             |
| P8                    | Roastbiff, stekt                               |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 170 min             |
| P9                    | Filet, rå, LTS                                 |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 80 min              |
| P10                   | Filet, medium, LTS                             | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker        |   2; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                                         | ~ 95 min              |
| P11                   | Filet, godt stekt, LTS                         |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ~ 125 min             |
| <b>Kalv</b> 🍖         |                                                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |
| P12                   | Kalvestek (f.eks. skulder)                     | 0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker          |   2; stekeform på risten; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen. | ~ 115 min             |
| <b>Svine kjøtt</b> 🍖  |                                                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |
| P13                   | Svinestek eller skulder                        | 1,5–2 kg                                |   2; stekeform på rist; stekebrett<br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.            | ~ 170 min             |
| P14                   | Pulled pork LTS                                | 1,5–2 kg                                |   2; stekebrett<br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden                                                            | ~ 230 min             |

|                                                                                                     | Rett               | Vekt                                   | Breththøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                             | Tid for steketid |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P15                                                                                                 | Fersk filet        | 1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker         |  2; stekeform på <b>risten</b> ; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                                                           | ~ 105 min        |
| P16                                                                                                 | Spareribs          | 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spareribs |  3; <b>langpanne</b><br>Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                       | 120 min          |
| <b>Lammekjøtt</b>  |                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| P17                                                                                                 | Lammelår med ben   | 1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker         |  2; stekeform på <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett i ovnen Tilsett 200 ml vann i bunnen av ovnsrommet.                                    | ~ 130 min        |
| <b>Fjærkre</b>     |                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| P18                                                                                                 | Hel kylling        | 1–1,5 kg; fersk                        |  2; gryteform på <b>stekebrett</b> ; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett<br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. | ~ 60 min         |
| P19                                                                                                 | Halv kylling       | 0,5–0,8 kg                             |  3; <b>stekebrett</b> ; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett<br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.                 | ~ 50 min         |
| P20                                                                                                 | Kyllingbryst       | 180–200 g per stykke                   |  2; gryterett på <b>rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                                                                                                   | ~ 65 min         |
| P21                                                                                                 | Kyllinglår, ferske | -                                      |  3; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.                                                                           | ~ 45 min         |
| P22                                                                                                 | Hel and            | 1,5 – 2,5 kg                           |  2; stekeform på <b>rist</b> eller <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett<br>Legg kjøttet på stekebrett. Start med opp-ned og snu etter halve tiden.     | ~ 80 min         |
| P23                                                                                                 | Hel gås            | 4–5 kg                                 |  2; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett<br>Legg kjøttet på stekebrettet. Start med opp-ned og snu etter halve tilberedningstiden.                   | ~ 110 min        |
| <b>Andre</b>     |                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| P24                                                                                                 | Kjøttpudding       | 1 kg                                   |  2; <b>rist</b> med bakepapir eller <b>stekebrett</b>                                                                                                                           | ~ 70 min         |
|  <b>Fisk</b>      |                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| P25                                                                                                 | Hel fisk, grillet  | 0,5–1 kg per fisk                      |  2; <b>stekebrett</b><br>Krydre fisken med smør og bruk dine favoritt-krydder og urter.                                                                                         | ~ 30 min         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Rett                         | Vekt     | Breththøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tid for ste-<br>ketid |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| P26                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Fiskefilét                   | -        |  3; gryterett på rist                                                                                                                                                                                                                        | 40 min                |
| Søtbakst / desserter              |                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |
| P27                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ostekake                     | -        |  2;  28 cm rund form rist                                                                                                                                   | 100 min.              |
| P28                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Eplekake                     | -        |   2; stekebrett                                                                                                                                             | 60 min                |
| P29                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Epleterte                    | -        |  2;  26 cm rund form rist                                                                                                                                   | 55 min                |
| P30                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Eplekake                     | -        |   2;  20 cm paiform på rist<br>Tilsett 125 ml vann i bunnen av ovnsrommet. | 80 min                |
| P31                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Brownies                     | 2 kg     |  3; stekebrett                                                                                                                                                                                                                               | 30 min                |
| P32                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sjokolademuf-<br>fins        | -        |  3; muffinsbrett på rist eller stekebrett<br>Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsrommet.                                                                                                                                                     | 30 min                |
| P33                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Brødkake                     | -        |  2; loff-form på rist                                                                                                                                                                                                                        | 80 min                |
| Grønnsaker / tilbehør             |                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |
| P34                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Bakte poteter                | 1 kg     |  2; stekebrett<br>Legg de oppkuttete potetene med skinn rett på stekebrettet.                                                                                                                                                                | 50 min                |
| P35                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Båter                        | 1 kg     |  3; stekebrett med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.                                                                                                                                                                                      | 50 min                |
| P36                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Stekt blandede<br>grønnsaker | 1–1,5 kg |  3; stekebrett med bakepapir eller smurt<br>brett<br>Del grønnsakene i stykker.                                                                                                                                                              | 30 min                |
| P37                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Croquetter,<br>frossen       | 0,5 kg   |  3; stekebrett                                                                                                                                                                                                                             | 30 min                |
| P38                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pommes frites,<br>frossen    | 0,75 kg  |  3; stekebrett                                                                                                                                                                                                                             | 30 min                |
| Gratenger, brød og pizza    |                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |
| P39                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Lasagne / nu-<br>delgryte    | 1–1,5 kg |  3; gryterett på rist                                                                                                                                                                                                                      | 60 min                |
| P40                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Potetgrateng                 | 1–1,5 kg |  1; gryterett på rist                                                                                                                                                                                                                      | 65 min                |
| P41                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Fersk pizza,<br>tynn         | -        |  2; stekebrett med bakepapir eller smurt<br>stekebrett<br>Tilsett 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet.                                                                                                                                      | 25 min                |

|     | Rett                                     | Vekt   | Breththøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tid for steketid |
|-----|------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P42 | Pizza fersk, tykk                        | -      |   2; stekebrett med bakepapir eller smurt stekebrett                                                                  | 25 min           |
| P43 | Quiche                                   | -      |  2; stekeform på rist                                                                                                                                                                                  | 45 min           |
| P44 | Baguette / Ciabatta / loff               | 0,8 kg |  3; stekebrett<br>Det trengs mer tid for loff.                                                                                                                                                         | 45 min           |
| P45 | Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform | 1 kg   |   2; stekebrett med bakepapir eller smurt stekebrett; brødform på rist<br>Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsrommet. | 40 min           |

## 13. OVN – TIPS

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

### 13.1 Generell informasjon

Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.

Apparatet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet kan du tilberede i et dampende miljø og holde maten myk inni og sprø utenpå. Det reduserer tilberedningstiden og strømförbruket til et minimum.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. Dette er normalt. Hold alltid døren tilbake fra produktet når du åpner døren til produktet. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie når du lager mat. Dette kan endre stekeresultatet og skade emaljen.

### 13.2 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 brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn brunng. Forskjellene utjevnes under steking.

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

### 13.3 Steking av kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av tilberedningstiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

### 13.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet stå i ca. 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

# 13.5 Baketips

| Bakeresultater                                                   | Mulig årsak                                            | Løsning                                                   |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.                         | Brettplasseringen 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.                      |

## 13.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du ytelsen når du lager mat. Finn de beste innstillingene

(varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

## 13.7 Varmluft med fukt

### Brød og pizza

| Mat                 | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|---------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Boller              | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Frossen pizza 350 g | 210             | 20 - 30   | 3               |

### Kaker på bakebrett

| Mat       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-----------|-----------------|-----------|-----------------|
| Rullekake | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Brownies  | 180             | 25 - 35   | 3               |

### Kake i boks

| Mat            | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|----------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Soufflé        | 200             | 25 - 30   | 3               |
| Sukkerbrødbunn | 180             | 20 - 30   | 3               |

| Mat                   | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-----------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Formkake med syltetøy | 170             | 30 - 40   | 3               |

### Fisk

| Mat                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|--------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Fisk i poser 300 g | 180             | 25 - 35   | 3               |
| Hel fisk 200 g     | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Fiskefilet 300 g   | 180             | 30 - 35   | 3               |

### Kjøtt

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

### Småbakst

| Mat                           | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Informasjonskapsler (Cookies) | 180             | 25 - 35   | 3               |
| Makroner                      | 180             | 30 - 40   | 3               |
| Muffins                       | 170             | 20 - 30   | 3               |
| Salte kjeks                   | 180             | 25 - 30   | 3               |
| Sandkaker                     | 150             | 25 - 35   | 3               |
| Små terter                    | 170             | 20 - 30   | 3               |

### Vegetarisk

| Mat                              | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|----------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Blandede grønnsaker i pose 400 g | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Omelett                          | 170             | 25 - 35   | 3               |
| Grønnsaker på brett 700 g        | 190             | 25 - 30   | 3               |

## 13.8 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.

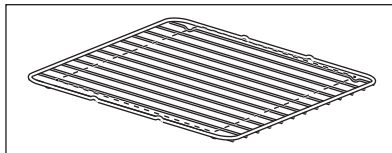
### 13.9 Grilling generelt

#### 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.

### 13.10 Informasjon for testinstitutter

| Mat                                                                      | Funksjon            | Temperatur (°C) | Tid (min) | Tilbehør | Skuff-plasering |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------|----------|-----------------|
| Småkaker (20 småkaker per brett)                                         | Over- og undervarme | 170             | 20 - 30   | Brett    | 3               |
| Småkaker (20 småkaker per brett)                                         | Ekte Varmluft       | 150             | 20 - 35   | Brett    | 3               |
| Småkaker (20 småkaker per brett)                                         | Ekte Varmluft       | 150             | 20 - 40   | Brett    | 1 / 4           |
| Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Over- og undervarme | 180             | 70 - 90   | Rist     | 1               |
| Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Ekte Varmluft       | 160             | 70 - 90   | Rist     | 2               |
| Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Pizzafunksjon       | 170             | 70 - 90   | Rist     | 1               |
| Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert. <sup>1)</sup> | SteamBake           | 160             | 70 - 80   | Brett    | 2               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                         | Over- og undervarme | 160             | 30 - 45   | Rist     | 3               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                         | Ekte Varmluft       | 150             | 30 - 45   | Rist     | 2               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                         | Ekte Varmluft       | 150             | 30 - 50   | Rist     | 1 / 4           |
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst                                            | Ekte Varmluft       | 140             | 20 - 35   | Brett    | 3               |

| Mat                           | Funksjon            | Temperatur (°C) | Tid (min)                                    | Tilbehør         | Skuffplassering |
|-------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst | Ekte Varmluft       | 140             | 25 - 45                                      | Brett            | 1 / 4           |
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst | Over- og undervarme | 160             | 20 - 35                                      | Brett            | 3               |
| Ristet brød                   | Grilling            | Maks            | 5 - 9                                        | Rist             | 4               |
| Biffburger                    | Grilling            | Maks            | 15 – 20 første side.<br>10-15 sekunder side. | Rist / dyp panne | 4               |

1) Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsammeret.

## 14. OVN – STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 14.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling 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 (med unntak av AirFry-brettet).
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg og AirFry-brettet med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

### 14.2 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter dampilberedning.



For funksjonen: SteamBake vi anbefaler at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.–10. -tilberedningssyklus.

1. Hell 250 ml hvit edikk i ovnsrommet nederst i ovnen.  
Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i omgivelsestemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

### 14.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring



#### FORSIKTIG!

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger.



#### FORSIKTIG!

Ikke bruk platetoppen samtidig som du bruker pyrolysefunksjonen. Dette kan skade ovnen.



## **ADVARSEL!**

Fare for brannskader.



Ikke start pyrolysen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. På noen modeller viser displayet "C3", når denne feilen oppstår.



Ovnslampen er av under rengjøringen.

1. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Rengjøring  og trykk på OK for å bekrefte.

| Mulighet                | Beskrivelse |
|-------------------------|-------------|
| C1 - Lett rengjøring    | 1 t 30 min  |
| C2 - Normal rengjøring  | 2 t         |
| C3 - Grundig rengjøring | 2 t 30 min  |

3. Drei temperaturbryteren for å velge rengjøringsprogrammet og trykk på OK for å bekrefte.
4. Trykk på OK for å starte rengjøring.
5. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
6. Døren låses umiddelbart. Frem til døren låses opp, viser displayet: .
7. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

## 14.4 Rengjøringspåminnelse

Ovnen minner deg om å rengjøre den med: pyrolytisk rengjøring.

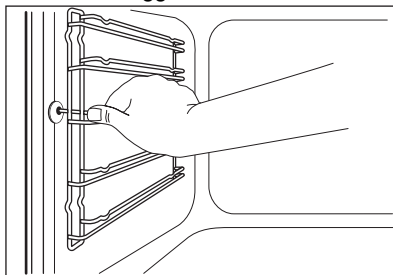
 – blinker i displayet i 5 sekunder etter at ovnen er slått på og av.

For å slå av påminnelsen, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

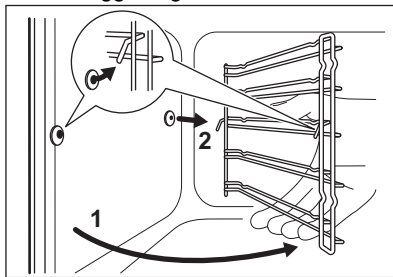
## 14.5 Fjerne stiger

Fjern brettstigen 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.



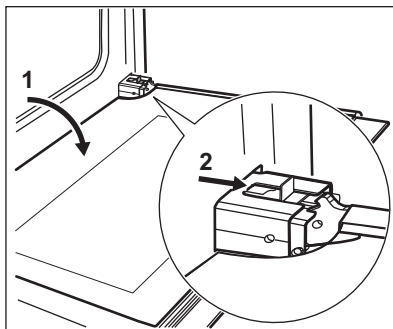
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

## **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.

## 14.6 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.

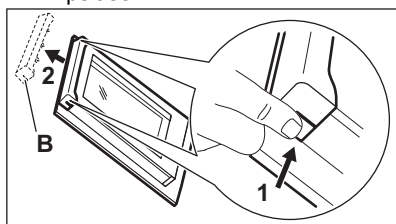
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

## 14.7 Ta ut og rengjøre dørklassene

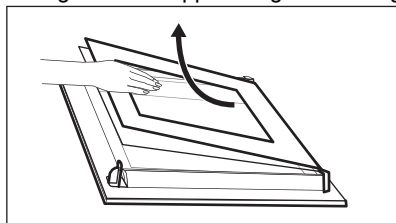


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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.

## 14.8 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.



### FORSIKTIG!

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

## Baklampe



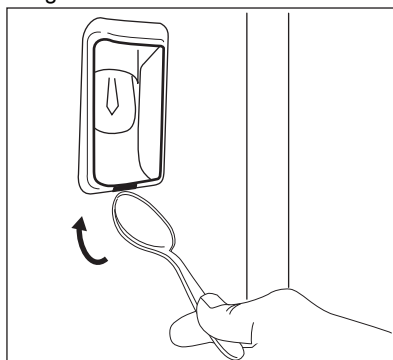
Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

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

## Lyspæren på siden

Finn glassdekselet til på venstre side av ovnsrommet.

1. Fjern den venstre brettstigen for å få tilgang til lampen.
2. Bruk en smal, butt gjenstand (f.eks. skaffet på en teskje) for å fjerne glassdekselet.



3. Rengjør lampedekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
5. Monter glassdekselet.

6. Monter den venstre ovnsstigen.

## 14.9 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

Skvy skuffen for å åpne den. Skuffen kommer ut.



### ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.



### ADVARSEL!

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

Skuffen 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.

## 15. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 15.1 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. |
| Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.                                                   | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.                           | Berør bare ett sensorfelt.                                                                                                   |
| Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.                                                   | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.                        | Rengjør betjeningspanelet.                                                                                                   |
| Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av. | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.                           | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.                                                                                         |
| Platetoppen deaktiveres.                                                                          | Du har satt noe på sensorfeltet ①                                        | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.                                                                                          |
| Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.                                           | kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.   | Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunndiameter med samme størrelse som kokesonen                             |

| Problem                                                                                                          | Mulig årsak                                                                                                     | Løsning                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                               |
| Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.                                                             | Sonen er varm.                                                                                                  | La sonen bli tilstrekkelig kald.                                                                                                    |
| Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.                                                             | Det høyeste effekttrinnet er valgt.                                                                             | Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.                                                                          |
| Du kan ikke velge maksimalt effekttrinns for en av kokesonene.                                                   | Ovnens eller de andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt.                                           | Reduser varmeinnstillingen til ovnen eller de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Referer til kapittelet «Strømstyring». |
| Sensorfeltene blir varme.                                                                                        | Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.                                           | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.                                                                                     |
| Det er ingen signal når du berører panelsensorfeltene.                                                           | Signalene er deaktiverte.                                                                                       | Aktiver signalene. Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".                                                                         |
|  vises på komfyrtoppens display. | Den automatiske utkoblingsfunksjonen er i bruk.                                                                 | Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.                                                                                         |
|  vises på komfyrtoppens display. | Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.                                                                | Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".                                                                                            |
|  vises på komfyrtoppens display. | Det er ikke noe kokekar på sonen.                                                                               | Sett kokekaret på kokesonen.                                                                                                        |
|  vises på komfyrtoppens display. | Kokekaret er feil.                                                                                              | Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".                                                                  |
|  vises på komfyrtoppens display. | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.                                                           | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".                                                      |
| Ovnens blir ikke varm.                                                                                           | Ovnens er deaktivert.                                                                                           | Slå på ovnen.                                                                                                                       |
| Ovnens blir ikke varm.                                                                                           | Klokken er ikke stilt inn.                                                                                      | Still klokken.                                                                                                                      |
| Ovnens blir ikke varm.                                                                                           | Nødvendige innstillinger er ikke angitt.                                                                        | Kontroller at innstillingene er riktige.                                                                                            |
| Ovnens blir ikke varm.                                                                                           | Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.                                                               | Se «Automatisk utkobling».                                                                                                          |
| Ovnens blir ikke varm.                                                                                           | Låsen er på.                                                                                                    | Se kapittelet «Låse».                                                                                                               |
| Lampen fungerer ikke.                                                                                            | Pæren er defekt.                                                                                                | Bytt lyspæren.                                                                                                                      |
| Steketermometeret fungerer ikke.                                                                                 | Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.                                            | Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.                                                              |
| Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.                                            | Temperaturen er for lav eller for høy.                                                                          | Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.                                                                   |
| 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.                                      |
| Ovnensdisplayet viser «C2».                                                                                      | Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen, men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten. | Ta steketermometeret ut av kontakten.                                                                                               |

| Problem                                                     | Mulig årsak                                                                                                               | Løsning                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnssdisplayet viser «F102».                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du lukket ikke døren helt.</li> <li>Den elektronisk dørlåsen er defekt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lukk døren helt.</li> <li>Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen.</li> <li>Hvis displayet viser «F102» igjen, må du kontakte kundeservice.</li> </ul> |
| Ovnssdisplayet viser «00:00».                               | Det var strømrbrudd.                                                                                                      | Angi tid på dagen.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen. | Det er en elektrisk feil.                                                                                                 | Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.                                                                                   |

## 15.2 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.)  | ..... |

## 16. ENERGIEFFEKTIVITET

### 16.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

|                                               |                                  |             |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| Modellidentifikasjon                          | YIK66890NW                       |             |
| Platetopp type                                | Platetopp på frittstående komfyr |             |
| Antall soner                                  | 4                                |             |
| Varmeteknologi                                | Induksjon                        |             |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)               | Venstre foran                    | 21.0 cm     |
|                                               | Venstre bak                      | 21.0 cm     |
|                                               | Høyre foran                      | 21.0 cm     |
|                                               | Høyre bak                        | 21.0 cm     |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre foran                    | 176.0 Wt/kg |
|                                               | Venstre bak                      | 181.0 Wt/kg |
|                                               | Høyre foran                      | 193.0 Wt/kg |
|                                               | Høyre bak                        | 179.0 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) |                                  | 182.3 Wt/kg |

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

## 16.2 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 i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

|                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|
| Leverandørens navn                                        | Electrolux                   |
| Modellidentifikasjon                                      | YIK66890NW 947941571         |
| Energieffektivitetsindeks                                 | 81,4                         |
| Energieffektivitetsklasse                                 | A+                           |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0,98 kWt/syklus              |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus          | 0,70 kWt/syklus              |
| Antall ovner                                              | 1                            |
| Varmekilde                                                | Elektrisitet                 |
| Volum                                                     | 73 l                         |
| Ovnstyper                                                 | Ovn inni frittstående komfyr |
| Masse                                                     | 66.8 kg                      |

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

## 16.4 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.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

### Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

### Baking med fukt

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

## 16.5 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbruk i standby-modus                                                        | 0.8 W  |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus | 20 min |

## 17. 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

