

CIB54002BW

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

28



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	14
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
9. OVN – DAGLIG BRUG	16
10. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	17
11. OVN - TIPS OG RÅD.....	18
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
13. FEJLFINDING.....	24
14. ENERGIEFFEKTIV.....	25
15. MILJØHENSYN.....	27

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

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

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare

produkter i nærheden af eller på apparatet.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

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

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom

temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

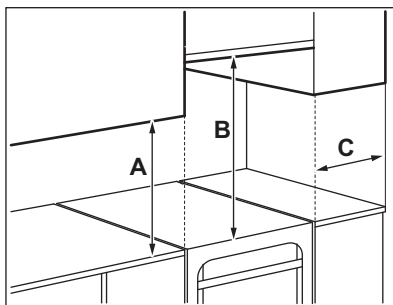
3.1 Placeringen af produktet

i

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

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

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

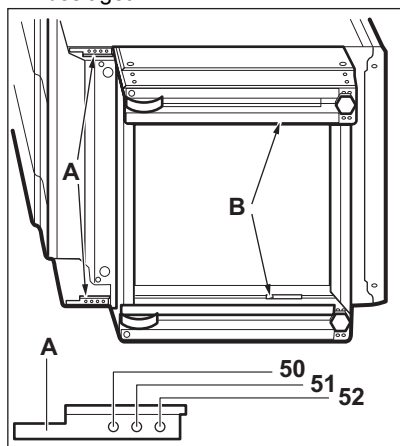
3.2 Tekniske data

Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1
Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

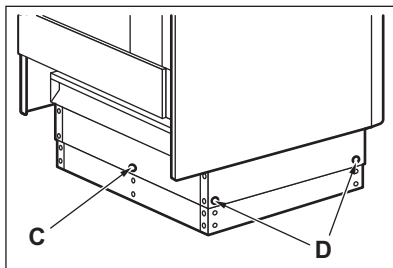
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

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

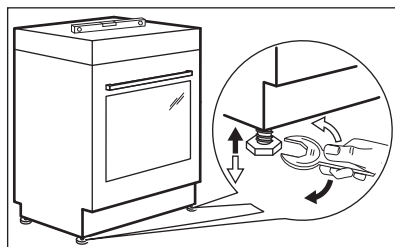


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skrue) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



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

3.4 Justering af apparatet



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

3.5 Toppesikring

Indstil produktets højde og område, før tippesikringen monteres.

⚠ FORSIGTIG!

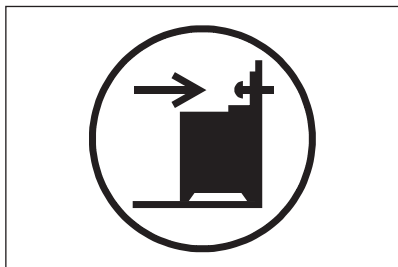
Sørg for at montere tippesikringen i korrekt højde.



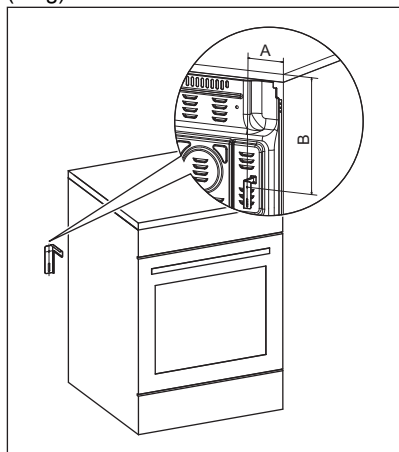
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

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

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



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



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end

komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



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



FORSIGTIG!

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

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

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

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering



ADVARSEL!

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

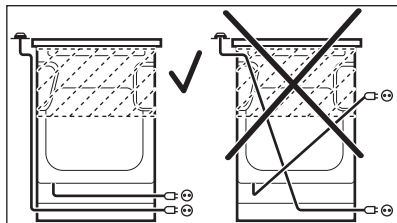
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x10,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²



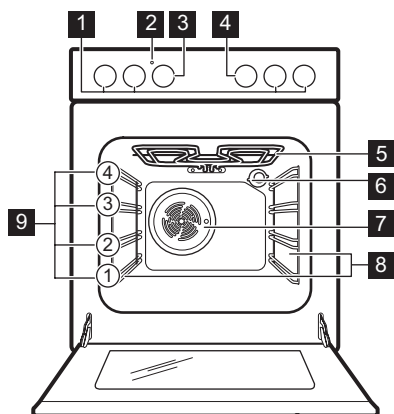
ADVARSEL!

El-kablet må ikke røre den del af produktet, som er gråskraveret på illustrationen.



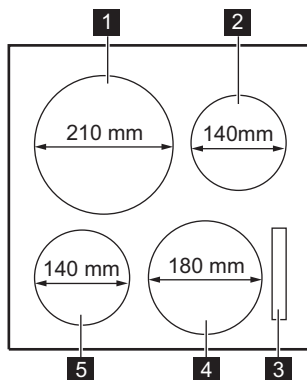
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningsknapper kogeplade
- 2** Temperaturkontrollampe/symbol
- 3** Temperaturknop
- 4** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnpipe
- 7** Blæser
- 8** Ovnribbe, udtagelig
- 9** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1** Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3600 W
- 2** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 3** Display
- 4** Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 5** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stegefade.
- **Bagebakke**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**

- Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Valgfri teleskopskinner**
Til ovnrister og plader. Du kan bestille dem separat.
- **Opbevaringsskuffe**

- Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.
- **Kondensopsamler**
Til opsamling af kondensvand dannet under brug af ovnen.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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

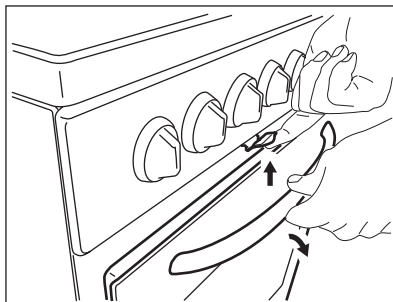
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil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

5.2 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

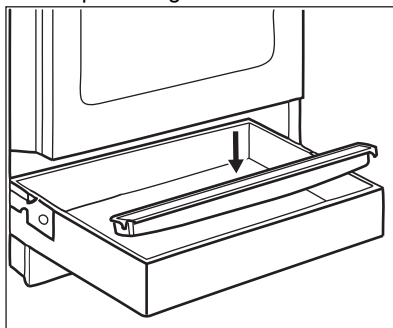
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!



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

5.3 Beslag til kondensopsamler

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG

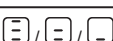
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
P	PowerBoost

6.2 Display for varmetrin

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

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

ADVARSEL!

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

Symboler Funktion

1 - 9 Varmeindstillinger



Brug restvarmen til at reducere energiforbruget. Sluk for kogepladen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningen er afsluttet.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling.
Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

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

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

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.4 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

6.5 PowerBoost

Denne funktion tilføjer ekstra effekt til induktionskogezone. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezone i en begrænset tid. Derefter slår induktionskogezone automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: drej knappen for en kogezone til positionen **P**.  tændes på kogesektionens display.

Sådan slås funktionen fra: drej knappen for en kogezone til sluk-positionen.

6.6 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:

Drej knappen maksimalt med uret.  tændes. Drej knappen mod uret til en af positionerne, der er lavere end 9, og drej den derefter tilbage til 9.  ændres til . Indstil straks det ønskede varmetrin mellem 1 og 8. Varmetrin vises. Efter 6 sekunder tændes  igen. Zonen kører med det højeste varmetrin. Efter noget tid vender zonen tilbage til det valgte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: Drej knappen mod uret til **0**.

6.7 Børnesikring af kogesektionen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan deaktiveres funktionen: drej knapperne for de venstre bageste og højre forreste kogezone mod uret samtidigt.

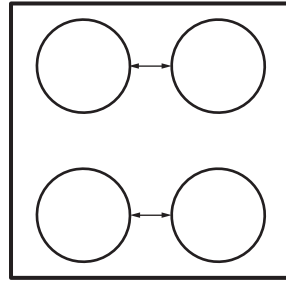
Displayet viser .

Sådan deaktiveres funktionen: knapperne for de venstre bageste og højre forreste kogezone drejes samtidigt mod uret igen.

6.8 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezone, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.

- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

i

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

i

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

i

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

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

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

7.2 Specifikation for kogezone

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

7.3 Lyde ved brug

i

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

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).

- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
 - brummen: du bruger et højt effektniveau.
- Lyde relateret til kogeplader:**
- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
 - hvislen, summen: blæseren kører.
 - rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke

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



Data i tabellen er kun vejledende.

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

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



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

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

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

9.3 Køleblæser

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

9.4 Ovnfunktioner



Slukket position
Ovnen er slukket.



Ovnlys
Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.

**Over-/undervarme**

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.

**Hurtig grillstegning**

Grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og ristning af brød.

**Fugtig varmluft**

Denne funktion blev anvendt til at overholde Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

**Varmluft**

Til tilberedning af flere forskellige retter samtidigt. Tilberedning af hjemmelavet syltet frugt og tørring af svampe eller frugt.

**Slow Cooking**

Tilberedning af møre, saftige stege.

10. OVN - BRUG AF TILBEHØRET

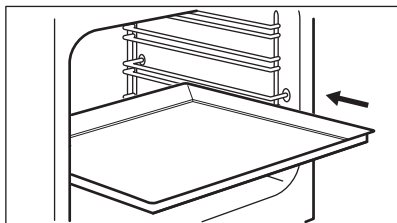
**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

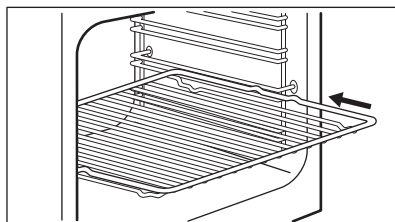
10.1 Isætning af tilbehør

Plade:

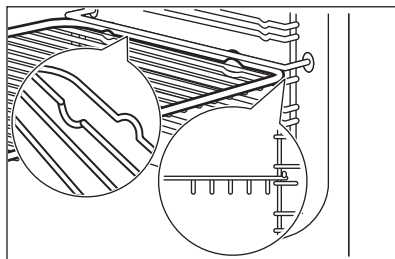
Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.



Skub pladen eller bradepanden ind mellem ovnribberne. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Grillrist:

Placer grillristen mellem ovnribberne.



11. OVN - TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

11.1 Generelle oplysninger

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

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

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

11.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

11.6 Over-/undervarme

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

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

11.3 Bagning af kager

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

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

11.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

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

11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

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

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborller ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

³⁾ Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, når du har slukket for apparatet.

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

11.7 Fugtig varmluft

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

11.8 Hurtig grillstegning

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bøffer ¹⁾	1000	250	15 + 15	3	grillrist
				1	bageplade
Halv kylling	1200	230	30 + 30	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	500	230	25 + 25	3	grillrist
				1	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

11.9 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./ plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	Rist	1	65 - 75
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Toast	Hurtig grillstegning	250	grillrist	3	5 - 10

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og

et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

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

12.2 Oвне af rustfrit stål eller aluminium

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

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader.

Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

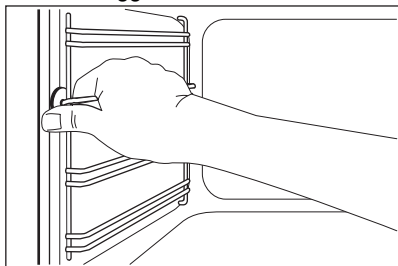
12.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

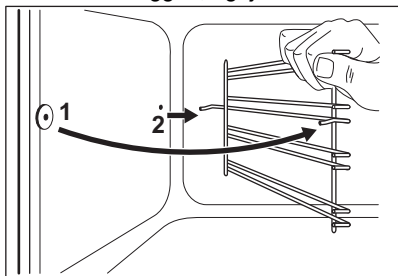
⚠ FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

12.4 Sådan fjernes: grill

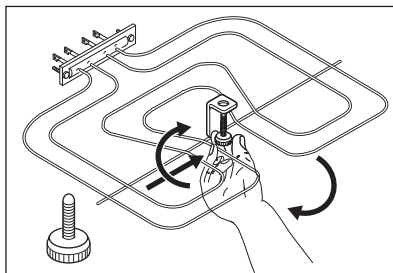
⚠ ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmelegemet. Kontrollér, at apparatet er koldt. Der er risiko for forbrænding.

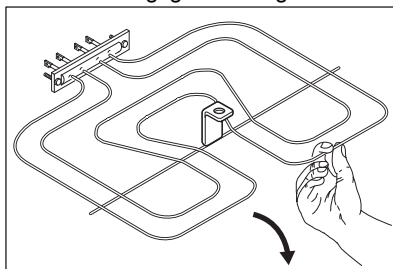
Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovns loft.

1. Fjern skruen, som holder varmelegemet. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.



3. Rengør ovns loft med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel, og lad det tørre. Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge. Monter ovnribberne.

⚠ ADVARSEL!

Sørg for, at varmelegemet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

12.5 Udtagning og montering af ovnglas

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

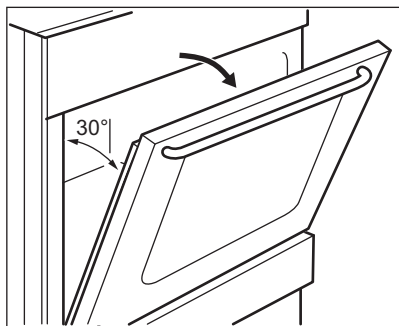
⚠ ADVARSEL!

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

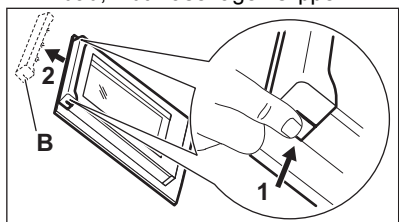
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

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



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



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

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

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

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

⚠ FORSIGTIG!

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

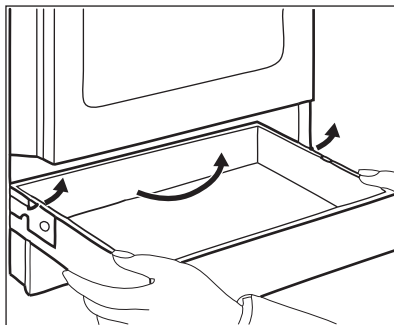
12.6 Udtagning af skuffen

⚠ ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Træk skuffen helt ud. Montér skuffen i modsat rækkefølge.

12.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være varm.

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

Bagbelysningen

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

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømfor- syningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Der er vand eller fedtstænk på be- tjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegrej.	Forkert diameter eller kvalitet af ko- gegret.	Brug kogegrej, der er beregnet til in- duktion med en bunddiameter, der svarer til kogezone's størrelse
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstræk- keligt.
	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to for- skellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.
 tændes.	Børnesikring eller låsefunktion er slået til.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zo- nen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrel- se.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
E4 tændes.	Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegrej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezoneerne er aktiveret.	Sluk for kogepladen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Kontrollampe for restvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegrej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

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

Identifikation af model	CIB54002BW
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur
Antal kogezone	4

Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	21.0 cm
	Bageste højre	14.0 cm
	Forreste højre	18.0 cm
	Forreste venstre	14.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	193.0 Wh/kg
	Bageste højre	180.0 Wh/kg
	Forreste højre	184.0 Wh/kg
	Forreste venstre	182.0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		184.8 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenproduktet til husholdningsbrug – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

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

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	CIB54002BW 943005530
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,75 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	57 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	56.0 kg

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

14.4 Ovn - Energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

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

Hold maden varm

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

Fugtig varmluft

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

14.5 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

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

15. MILJØHENSYN

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

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	28
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	31
3. MONTERING.....	33
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	36
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	37
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	38
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	40
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	41
9. OVN – DAGLIG BRUK	42
10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET	43
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	44
12. OVN – STELL OG RENGJØRING	47
13. FEILSØKING.....	50
14. ENERGIEFFEKTIV.....	51
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	53

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 vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

- Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- **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 installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller sprekke under 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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 stikkontakten.

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.
- 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 personskaade, 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.
- 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 Innvendig lys



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De

- er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

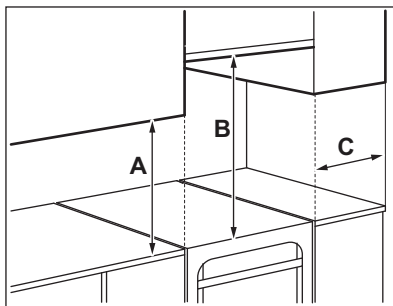
3.1 Produktets plassering



Ikke installer komfyren i nærheten av vasken eller i nærheten av kabinettet med vask. Fuktighet/vanndråper kan trenge inn mellom sidepanelet og kabinettet, og over tid kan det skade malingen på sidepanelet.

Du kan installere ditt frittstående produkt med skap på én eller to sider og i hjørnet.

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

Spenning	230 V
----------	-------

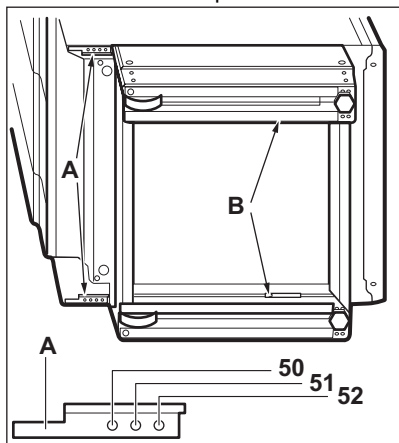
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

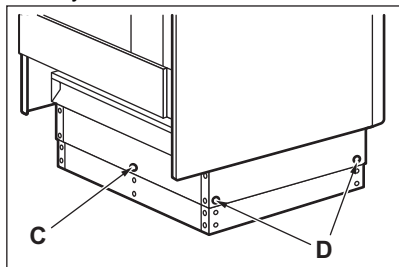
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

1. Legg komfyren på den ene siden.
2. For sokkeldybde skru ut skruen A og løsne skruene B på braketten.

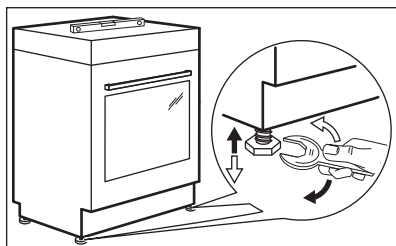


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skru) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



6. Skyv sokkelen inn til ønsket høydeinnstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

3.4 Nivellering av produktet



De små bena under produktet brukes til å justere høyden slik at overflaten på produktet er i høyde med tilstøtende benkeplater.

3.5 Vippesikring

Still inn riktig høyde og område for produktet før du fester vippesikringen.

⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

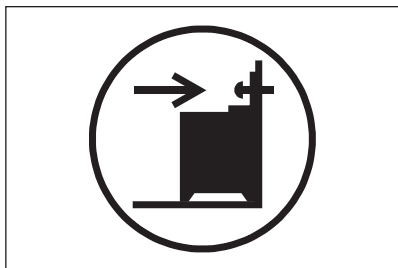


Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

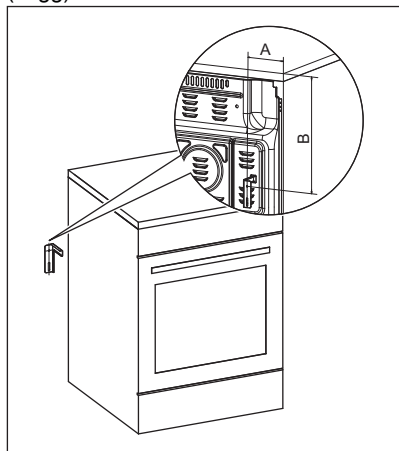
Du må installere vippesikringen. Hvis du ikke monterer den, kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som vises på bildet (hvis aktuelt) for å minne deg på å montere vippesikringen.





1. Monter vippesikringen B – 357 mm fra toppen av produktet og A – 67 mm fra siden av produktet, i det runde hullet på en brakett. Skru den fast i massivt materiale eller bruk egnet forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten på produktet og plasser det midt mellom skapene. Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene for å sentrere produktet.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere vippesikringen riktig.

⚠ FORSIKTIG!

Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene på siden av produktet.

3.6 Elektrisk installering.

⚠ ADVARSEL!

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

Produktet leveres uten støpsel eller strømledning.

⚠ ADVARSEL!

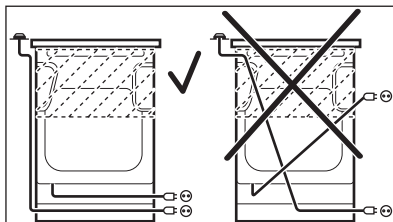
Mål spenningen mellom fasene i hjemmet før du kobler strømkabelen til terminalen. Se deretter på tilkoblingsmerket på baksiden av produktet for å sikre riktig elektrisk installasjon. Prosedyren forhindrer monteringsfeil og skader på elektriske komponenter i produktet.

Gjeldende kabeltyper ulike faser:

Fase	Min. kabelstørrelse
1	3x10,0 mm ²
3 med nøytral	5x1,5 mm ²

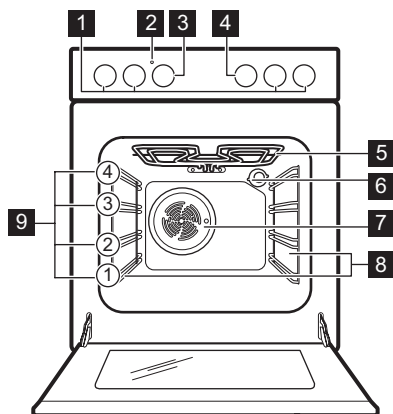
⚠ ADVARSEL!

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



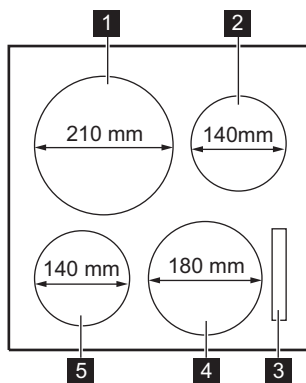
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Brytere til platetoppen
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Temperaturbryter
- 4 Bryter for ovnsfunksjonene
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Hyllnivåer

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone 2300 W med PowerBoost 3600 W
- 2 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 3 Display
- 4 Induksjonskokesone 1800 W med PowerBoost 2800 W

- 5 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Teleskopskinner (ekstrautstyr)**
For hyller og brett. Du kan bestille dem separat.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.
- **Kondenssamler**
For å samle kondensatet som dannes under bruk av ovnen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

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

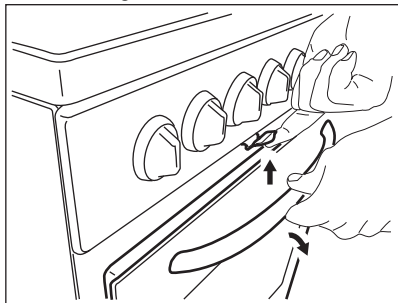
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. Den maksimale temperaturen for denne funksjonen er 210 °C. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

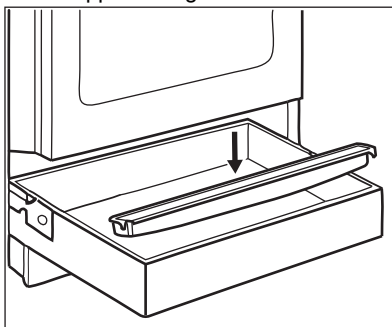
Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnsens dør!



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5.3 Tilkobling for kondensoppsamler

1. Plasser kondensoppsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensoppsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
P	PowerBoost

6.2 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat control (Tretrinns 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 (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

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

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i

Symboler Funksjon

1 - 9 Varmeinnstillinger



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

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effektrinn. For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

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 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- 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 effekttrinnet. Etter en stund tennes , og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	Platetoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

6.5 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.

For å aktivere funksjonen i en kokesone:

Vri bryteren for en kokesone til posisjon .  tennes i komfyrtoppens display.

For å deaktivere funksjonen: Vri bryteren for en kokesone til av-posisjon.

6.6 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen, kan du få nødvendig effekttrinn på kortere tid. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid og senker deretter effekttrinnet til den riktige varmeinnstillingen.



For å aktivere funksjonen en kokesone være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone: drei bryteren maksimalt med urviserne.  tennes. Drei bryteren mot klokken til en av posisjonene lavere enn 9 og drei den deretter tilbake til 9.  endres til . Still umiddelbart inn ønsket effekttrinn mellom 1 og 8.

Varmeinnstillingen vises. Etter 6 sekunder  tennes igjen. Sonen kjører med det høyeste effekttrinnet. Etter en tid stilles sonen tilbake til valgt effekttrinn.

For å deaktivere funksjonen: drei bryteren mot klokken til .

6.7 Barnesikring

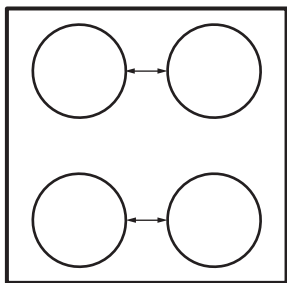
Denne funksjonen forhindrer at komfyrtoppen blir slått på ved en feil.

For å aktivere funksjonen: Vri bryterne for bakre venstre og fremre høyre kokesone mot klokken samtidig. Displayet viser .

For å deaktivere funksjonen: Vri bryterne for bakre venstre og fremre høyre kokesone mot klokken samtidig.

6.8 Effektstyring funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk last.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske lasten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overskrides.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



7. PLATETOPP - RÅD OG 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	Minimum diameter for kokekar (mm)
Venstre bak	180
Høyre bak	125
Høyre fremme	150
Venstre fremme	125

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

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder

sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **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 Slå av og på ovnen

1. Drei ovnsbryteren for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge temperatur.

Lampen lyser når ovnen er i bruk.



For funksjonene uten oppvarming er det ikke nødvendig å stille inn temperaturen.

3. For å slå av ovnen, drei bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til avstilling.

9.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, må du påse at begge bryterne for produktfunksjoner og temperatur er i av-posisjon. Ellers vil kjøleviften fortsette å fungere.

9.4 Ovnsfunksjoner



Av-posisjon

Ovnen er av.



Ovnslampe

Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllennivå.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Baking med fukt

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

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

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

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.



Konveksjon

For å tilberede flere retter samtidig. For å tilberede hjemmelaget frukt i sirup og tørke sopp eller frukt.



Langtidstilberedning

For å tilberede møre og saftige steker.

10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

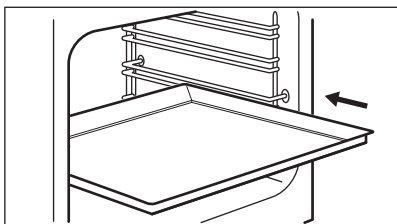
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Sette inn tilbehøret

Brett:

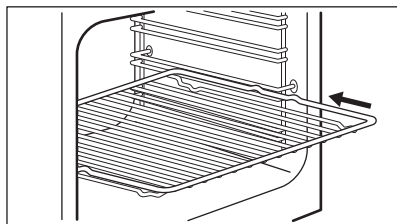


Ikke skyv stekebrettet eller den dype pannen helt inn til bakveggen i ovnsrommet. Dette hindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt i den bakre delen av brettet.

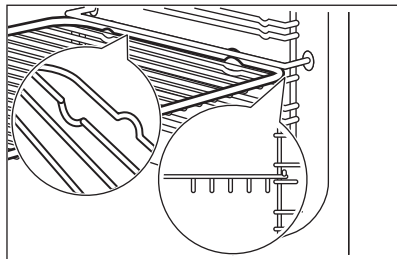


Skyv stekebrettet/langpannen inn i sporene på brettstigen. Sørg for at den ikke berører bakveggen i ovnen.

Rist:



Sett risten inn sporene på brettstigen.



11. OVN - RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Generell informasjon

Produktet har fire brettthøyder. 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 strømforbruket 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.

11.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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

11.6 Over- og undervarme

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

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

11.3 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.

11.4 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.

11.5 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.

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Brettkake med epler	2000	170 - 190	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1350	200 - 220	60 - 70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190 - 210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	rist
				1	stekebrett
Tertebrød ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fyllt brettkake ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette brett (lengde: 20 cm)
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Rørekeke ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ La kaken stå i ovnen i 7 minutter etter at du har slått av produktet.

³⁾ La kaken bli stående i ovnen i 10 minutter etter at du har slått av ovnen.

⁴⁾ Angi temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

11.7 Baking med fukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hylleni-vå	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Rundstykker	200	40 - 45	2	bakebrett eller langpanne
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	rist
Kaker på bakebrett				
Rullekake	180	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Brownies	180	35 - 45	2	bakebrett eller langpanne
Kake i boks				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekin på rist
Sukkerbrødbunn	180	25 - 35	2	sukkerbrødbunn-form på rist
Formkake	150	35 - 45	2	kakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzabrett på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	35 - 45	2	bakebrett eller langpanne
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	2	bakebrett eller langpanne
Småbakst				
Informasjonskapsler (Cookies)	170	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Makroner	170	40 - 50	2	bakebrett eller langpanne
Muffins	180	30 - 40	2	bakebrett eller langpanne
Salte kjeks	160	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Mørdeigkjeks	140	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Små terter	170	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Omelett	200	30 - 40	2	pizzabrett på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne

11.8 Max. Grill

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Storfekjøtt ¹⁾	1000	250	15 + 15	3	rist
				1	stekebrett
Halv kylling	1200	230	30 + 30	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	500	230	25 + 25	3	rist
				1	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

11.9 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	160	stekebrett	3	20 - 30
Eplepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	190	rist	1	65 - 75
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	180	rist	2	20 - 30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	140	stekebrett	3	15 - 30
Ristet brød	Max. Grill	250	rist	3	5 - 10

12. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjør fronten av ovnen med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnens innside etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og

vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

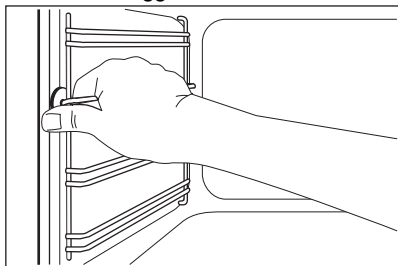
12.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

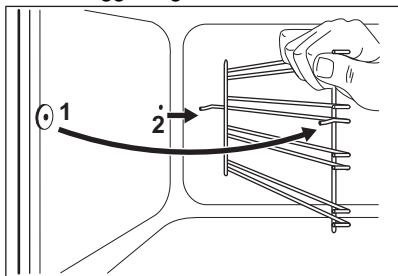
⚠ FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstignene.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

12.4 Slik fjerner du: grillen

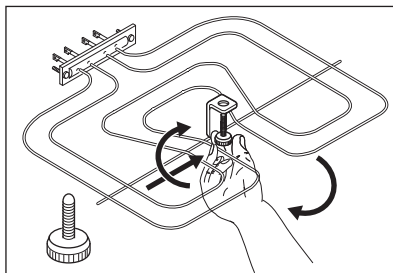
⚠ ADVARSEL!

Slå av apparatet før du fjerner varmeelementet. Sørg for at apparatet er kaldt. Fare for brannskader.

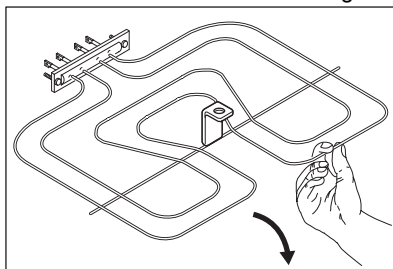
Fjern brettstøttene.

Du kan fjerne varmeelementet for å gjøre det lettere å rengjøre taket i oven.

1. Fjern skruen som holder varmeelementet. Bruk en skrutrekker for første gang.



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør taket i ovnen med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel, og la det tørke.

Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge.

Monter brettstignene.

⚠ ADVARSEL!

Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

12.5 Fjerning og montering av glasspanelene til ovnen

De innvendige glassene kan tas ut for rengjøring. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

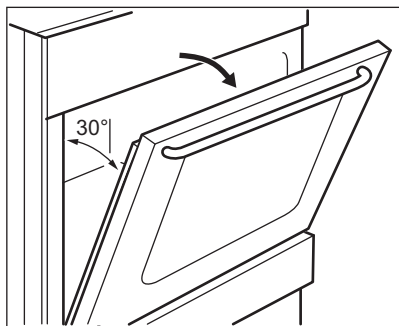
⚠ ADVARSEL!

Hold ovnsdøren litt åpen i løpet av rengjøringsprosessen. Når du åpner den helt kan den plutselig lukkes og føre til potensielle skader.

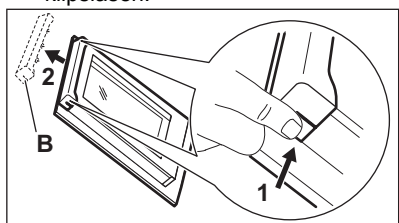
⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

1. Åpne døren til den har en vinkel på ca. 30°. Døren står alene når den er litt åpen.



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



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ ADVARSEL!

Når du tar ut glassene kan ovnsdøren smelle igjen pga vekten.

4. Hold dørglassene øverst i kanten trekk dem oppover én etter én.
 5. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.
- Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste panelet først, så den store.

⚠ FORSIKTIG!

Pass på at du setter det innvendige glasset i de riktige holderne.

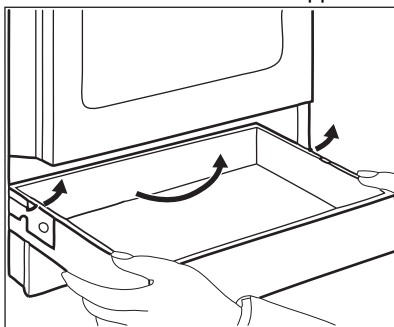
12.6 Ta ut skuffen

⚠ ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare ting (f.eks. rengjøringsprodukter, plastposer, grytekluter, papir eller rengjøringspray) i skuffen. Skuffen kan bli varm når stekeovnen er i bruk. Det er fare for brann.

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.

3. Trekk skuffen helt ut.

Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

12.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe

1. Vri på ovnslampens glassdeksel for å fjerne det.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 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.
	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.	Sikringen har gått.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
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 bunn diameter med samme størrelse som kokesonen
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det høyeste effekttrinnet er valgt.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
 tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 tennes.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
 tennes.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner.

Problem	Mulig årsak	Løsning
E4 tennes.	Det er en feil på platetoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver platetoppen. Fjern de varme kokekarene. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kan skje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Sjekk om kokekaret er kompatibelt med platetoppen. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
Ovnens blir ikke varm.	Ovnens er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
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.
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.

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EUs Ecodesign-forskrifter for platetopper

Modellidentifikasjon	CIB54002BW
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfy
Antall soner	4
Varmeteknologi	Induksjon

Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	21.0 cm
	Høyre bak	14.0 cm
	Høyre fremme	18.0 cm
	Venstre fremme	14.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	193.0 Wt/kg
	Høyre bak	180.0 Wt/kg
	Høyre fremme	184.0 Wt/kg
	Venstre fremme	182.0 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		184.8 Wt/kg

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

14.2 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.

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	CIB54002BW 943005530
Energieffektivitetsindeks	94,9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,75 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	57 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	56.0 kg

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

14.4 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 steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging. For ytterligere detaljer, se kapittelet «Produkt – Daglig bruk», produktets funksjoner.

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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





aeg.com

867375987-A-392024

