

CIB6694APX

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

41



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.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	10
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN – URFUNKTIONER.....	23
11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING.....	24
12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER.....	24
13. OVN – TIPS OG RÅD.....	28
14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	32
15. FEJLFINDING.....	36
16. ENERGIFORBRUG.....	38
17. MILJØHENSYN.....	39

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 grydere registreringen.
- **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.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.
- 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.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- 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. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhaket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installer 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.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. 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 induktionskøgezone, når apparatet er i drift.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under drift, kan nogle overflader være varme. Undgå kontakt med produktet, indtil det er kølet af. Hvis der opstår fejl, når produktet er kølet af, skal du koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
- 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.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- 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 Pyrolyserengøring



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Inden du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.

- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
 - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 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 Tekniske data

Mål

Højde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installation

⚠ ADVARSEL!

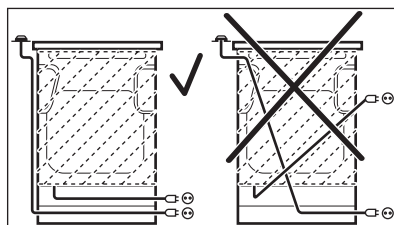
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette produkt er forsynet med en strømledning og uden et stik. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt et autoriseret servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

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



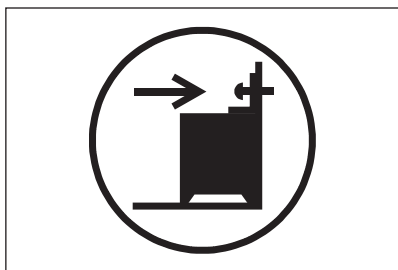
3.3 Toppesikring

⚠ FORSIGTIG!

Monter toppesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Toppesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af toppesikringen.



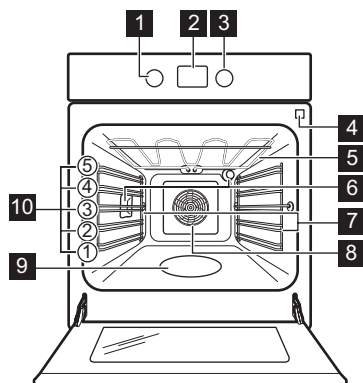


Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.

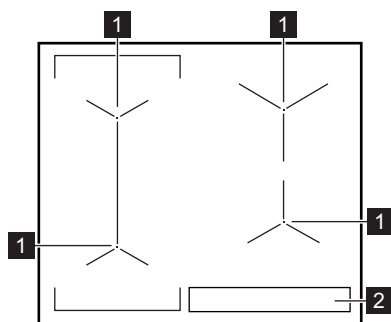
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Ovnfunktionsknap
- 2** Display
- 3** Betjeningsknap
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnlys
- 7** Ovnribbe, udtagelig
- 8** Blæser
- 9** Ovnrumsprægning
- 10** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1** Induktionskogezone
- 2** Betjeningspanel

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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



Lågen har et langsomt lukkesystem. Brug ikke magt for at lukke lågen.

1. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.

3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .

5.2 Brug af sensorfelterne

Tryk og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

5.3 Forsænkbare knapper

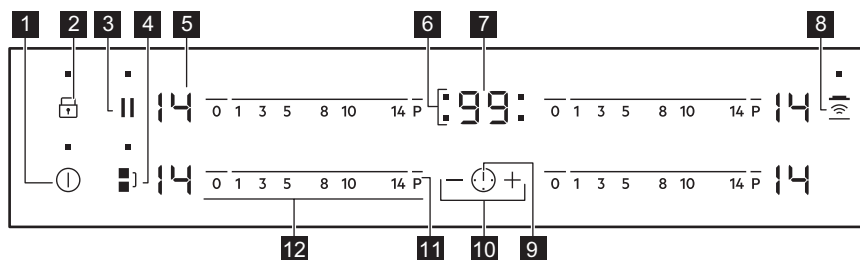
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogepladepanel



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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9	-	Vælger kogezone.
10	-	Øger eller mindsker tiden.
11	PowerBoost	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
12 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
-	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
/ /	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holdte varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

⚠ ADVARSEL!

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

Induktionskogezone 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 kogezone, 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 Aktivering og deaktivering

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

6.5 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsedyden 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.

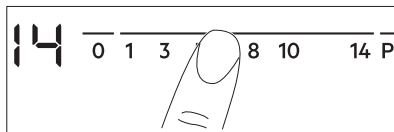
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



6.7 Brug af kogezone

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge det store kogegrej på to kogezone samtidigt.



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezone's størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

6.8 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

6.9 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezone ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P** (tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Ændr varmetrinnet.

6.10 PowerBoost

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

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**. lyser.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.11 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

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

Sådan ændres tiden: Vælg kogezone med . Tryk på **+** eller **-**.

Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.



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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Optællingstimer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **-** på timeren. tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at

blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på  eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.12 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på betjeningspanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på .

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

6.13 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

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

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



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

6.14 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

6.15 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.16 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på

kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automatisk bety- lysning	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserha- stighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
Tilstand H5	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserha- stighed 2	Blæserha- stighed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

3. Tryk på i 3 sekunder, indtil eller tændes.
4. Tryk på et par gange, indtil tændes.
5. Tryk på timeren for at vælge en automatisk tilstand.



For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. For at gøre dette, tryk når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Aktivering af lyset

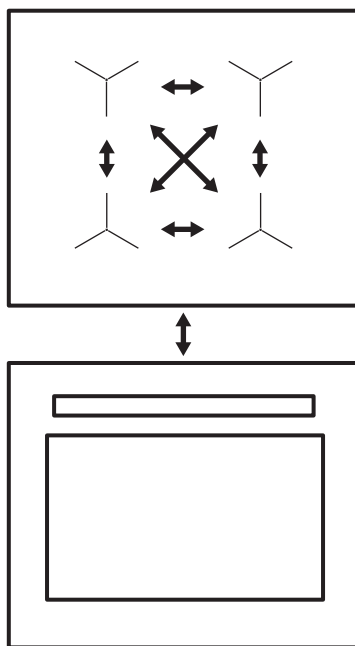
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

6.17 Effektstyring-funktion

- Alle kogezone er forbundne. Se illustrationen.
- Kogesektionen og ovnen er tilsluttet én fase.
- Fasen har en maksimal el-belastning.
- Funktionen deler effekten i apparatet. Ovnens er vigtigere end kogesektionen.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning i apparatet overskrides.
- Funktionen indstiller den sidst valgte zone til den valgte effekt og reducerer effekten af andre kogezone for at forhindre overbelastning.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.
- Effektgrænsen for alle zoner er forskellen mellem den maksimalt tilladte effekt for apparatet og ovnens strømforbrug.
- Effektgrænsen for én side (venstre eller højre) er 3680 W.
- Den samlede effekt for kogesektionen overstiger ikke 7200W.



7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.

Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

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

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

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

7.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Kogegrejets diameter [mm]	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 210	2300/3200
Bageste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste venstre	125 - 210	2300/3200

7.3 Lyde ved brug



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

Lyde relateret til kogegrej:

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

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

7.4 Öko Timer ECO timer

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

7.5 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 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	Småkogning af ris- og mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
5 - 7	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
7 - 9	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.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
 Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.			

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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



ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk 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 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet


Timer


Hurtig opvarmning


Lys

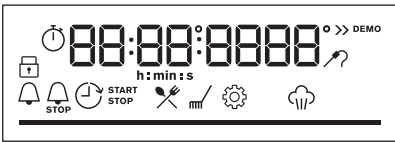

Termometer

OK

Bekræft indstilling

Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.

Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for ovnen.



Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.

Displaylamper


Lås


Hjælp til tilberedning


Rengøring


Indstillinger


Hurtig opvarmning

Indikationer for timer:




STOP





Statuslinje - for temperatur, tid, opvarmning eller restvarme.

Indikator for damptilberedning



Termometer Indikator



9.2 Menuen indstillinger.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .

2. Drej temperaturvælgeren for at vælge menuen Indstillinger  og tryk på OK.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge den ønskede position, og tryk på OK.

Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmuligheder
1	time	Aktuel tid	indstil aktuel tid
2	4	Displayets lysstyrke	1-2-3-4-5
3	2	Panelsignaler	1-bip/2-klik/3-ingen
4	2	Signal volume	1-2-3-4

DANSK 19

Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmuligheder
5	1	Termometer	1-alarm+STOP/2-alarm
6	fra	Optimer	TÆND-SLUK
7	tændt	Lys	TÆND-SLUK
8	fra	Hurtig opvarmning	TÆND-SLUK
9	tændt	Husk rengøring	TÆND-SLUK
10	fra	Demo-Tilstand	Demo-tilstand– kun til demonstration
11	fw	Softwareversion	Visning af softwareversion
12	nej	Nulstil alle indstil.	NEJ-JA

9.3 Ovnfunktioner



ADVARSEL!

Hæld ikke væsker i ovnrums-
prægning før og under tilberedningen.
Der er risiko for beskadigelse.

Symbol	Ovnfunktion
0	Slukket position Ovn er slukket.
	Varmluft Bagning på op til to ovnribber ad gangen og tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	SteamBake Tilføjelse af fugtighed under tilberedningen. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	Pizza Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brun og en sprød bund.
	Undervarme Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Frosne madvarer Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).

Symbol	Ovnfunktion
	Fugtig varmluft Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med 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 højst 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. Når du bruger denne funktion, slukkes lyset automatisk efter 30 sekunder.
	Grill Til at grille flad mad og riste brød.
	Turbogrill Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Menu For at åbne Menu: Hjælp til tilberedning >AirFry, pyrolytisk rengøring, indstillinger.

9.4 Aktivering og deaktivering af ovnen



Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne på sluk-stillingen.

9.5 Aktivér funktionen: SteamBake

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

- Åbn ikke ovnlågen, når funktionen anvendes: SteamBake.
- Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: SteamBake.



Se kapitlet "Tips og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: SteamBake .
4. Drej termostatknapen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.



FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning med vand under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

6. Apparatet slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.
7. Fjern vandet fra rummets prægning.



ADVARSEL!

Sørg for, at apparatet er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

9.6 Indikator for restvarme samt opvarmning

Blæseren fortsætter med at køre. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge den til at holde maden varm.

Når tilberedningstiden overstiger 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 10 minutter inden tilberedningens afslutning. Restvarmen i ovnen fortsætter med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

9.7 Fast heat up

Hurtig opvarmning reducerer opvarmningstiden.



Sæt ikke mad i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.

For at aktivere Hurtig opvarmning skal du trykke på  på displayet.

9.8 Lås



Lugen låses, når denne funktion er aktiveret.

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.



OK

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.

OK - tryk og hold inde for at slukke.

i 3 x - blinker, når låsen er slået til.

9.9 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer ovntemperaturen.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for ovnen igen.



Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: stegetermometer, Lys, Varighed, Sluttid.

9.10 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

9.11 Brug af termometeret

Termometeret måler madens kerntemperatur. Når maden når den indstillede temperatur, slukkes apparatet.

Der skal indstilles to temperaturer:

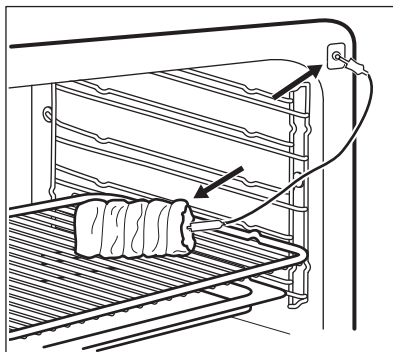
- Ovntemperaturen.

- Kerntemperaturen.

⚠ FORSIGTIG!

Brug kun det termometer, der følger med ovnen, eller originale reservedele.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids i midten af maden.
Sørg for, at termometeret bliver siddende inden i maden og i bøsningen under tilberedningen.
3. Sæt termometeret i bøsningen på ovnens forside.



Displayet viser termometerets aktuelle temperatur.

4. Tryk på for at indstille termometerets kerntemperatur.
5. Tryk på OK for at bekræfte.
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
6. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag retten ud af ovnen.
7. Sluk ovnen.

⚠ ADVARSEL!

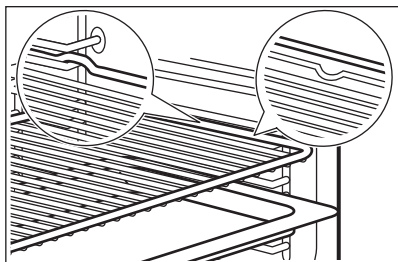
Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Termometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

9.12 Isætning af tilbehør

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



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



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

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

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

10. OVN – URFUNKTIONER

10.1 Urfunktioner



00:00 blinker på displayet, når du forbinder apparatet til lysnettet.

Urfunktioner	Applikation
--------------	-------------



Minutur

Indstilling af nedtællingstiden. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Når timeren har talt ned, høres signalet.



Tilberedningstid

Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.



Udsudt tid

For at udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.



Optimer

Det maksimale er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnens drift. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

10.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne Menu
2. Drej temperaturvælgeren for at indstille Indstillinger , Aktuel tid.
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille uret.
4. Tryk på: OK

10.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på , når ovnen er slukket. Tryk to gange på , når ovnen er tændt.
2. Displayet viser: 0:00 og .
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille Minutur.
4. Tryk på: OK
5. Timeren begynder straks at tælle ned.
6. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

10.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: 0:00 og  STOP.
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille Tilberedningstid.
5. Tryk på: OK
6. Timeren begynder straks at tælle ned.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

10.5 Indstilling: Udskudt tid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktionen.

2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: aktuel tid  START .
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille starttiden.
5. Tryk på: OK
6. Displayet viser: --:--  STOP .
7. Drej temperaturvælgeren for at indstille sluttiden.
8. Tryk på: OK
9. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
10. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Hjælp Til Tilberedning  og tryk på OK.

3. Vælg retten, og tryk på OK.
4. Sæt retten i ovnen, og tryk på OK for at bekræfte indstillingen.

12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER

Forklaring



Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.



Forvarm ovnen i 10 minutter (180°C) med funktionen Varmluft, før det assisterede program vælges.



Ribbe.

Ovnfunktion		Applikation
F1	AirFry	Tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. For sprøde og sunde måltider.

- Temperaturen for hver assisteret opskrift er standard og kan ændres med ca. 10 grader.

- Varigheden er standard og kan ændres med ca. 10 minutter.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Ret		Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 🍖				
P1	Roastbeef, rød			~ 85 min
P2	Roastbeef, rosa i midten	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	🔪📏 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P3	Roastbeef, gennemstegt			~ 110 min.
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	🔪📏 3; stegesfad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; stegesfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 180 min.
P6	Roastbeef, rød, LTC			~ 105 min.
P7	Roastbeef, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	🔪📏 2; bageplade ; stegesfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 125 min.
P8	Roastbeef, gennemstegt			~ 170 min.
P9	Filet, rød, LTC			~ 80 min
P10	Filet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	🔪📏 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P11	Filet, gennemstegt, LTC			~ 125 min.
Kalvekød 🍖				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegesfad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~115 min.
Svinekød 🍖				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; stegesfad på grillrist ; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet brunng.	~ 170 min.
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden	~ 230 min.
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegesfad på grillrist ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 105 min.
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	📏 3; bradepande Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	120 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Lammekød 				
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt ind i ovnen Tilsæt 200 ml vand i bunden af ovnrummet.	~ 130 min
Fjerkræ 				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	  2; sammenkogt ret på bageplade ; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade ; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få ensartet bruning.	~ 50 min.
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 65 min.
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 45 min.
P22	And, hel	1,5 - 2,5 kg	  2; stegefad på grillrist eller grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på stegefadet. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tiden er gået.	~ 80 min.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; grillrist med bradepande på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på bradepanden. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist med bagepapir eller bageplade	~ 70 min.
 Fisk				
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Smag fisken til med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	 3; ovnfast fad på grillrist	40 min

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Bagning af søde sager / desserter 🧁🍰🍪			
P27	Cheesecake	-	☐ 2; ⚡ 28 cm springform på grillrist 100 min.
P28	Æblekage	-	🍏☐ 2; bageplade 60 min
P29	Æbletærte	-	☐ 2; ⚡ 26 cm springform på grillrist 55 min
P30	Æbletærte	-	🍏☐ 2; ⚡ 20 cm tærteform på grillrist Tilsæt 125 ml vand i bunden af ovnrummet. 80 min.
P31	Brownies	2 kg	☐ 3; bageplade 30 min
P32	Chokolademuffins	-	☐ 3; muffinbakke på grillrist eller bageplade Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet. 30 min
P33	Brødkage	-	☐ 2; brødplade på grillrist 80 min.
Grøntsags-/sideretter 🥦🥕🌿			
P34	Bagte kartofler	1 kg	☐ 2; bageplade Læg de udskårne kartofler med skræl på bagepladen . 50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	☐ 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker. 50 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	☐ 3; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Skær grøntsagerne i stykker. 30 min
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	☐ 3; bageplade 30 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	☐ 3; bageplade 30 min
Gratiner, brød og pizza 🍷🍕🍲			
P39	Lasagne/sammenkogte retter med nudler	1 -1,5 kg	☐ 3; ovnfast fad på grillrist 60 min
P40	Kartoffelgratin	1 -1,5 kg	☐ 1; ovnfast fad på grillrist 65 min.
P41	Pizza frisk, tynd	-	☐ 2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Tilsæt 100 ml vand i bunden af ovnrummet. 25 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	🍷☐ 2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade 25 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0,8 kg	 3; bageplade Mere tid til hvidt brød.	45 min
P45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brød- form	1 kg	  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade; brødform på grillrist Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	40 min

13. OVN – TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

13.1 Generelle oplysninger

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.

13.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

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

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

13.3 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.

13.4 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.

13.5 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

13.6 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 kogegej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

13.7 AirFry



Forvarm ovnen, indtil du hører et signal.



Indsæt maden efter forvarmningen.

Fødevarer 1) 2) 3)	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bagte produkter				
Croissanter, frosne	ca. 350 g	180 - 200	15 - 30	3
Butterdej, frossen	ca. 400 - 500 g	200 - 220	15 - 30	3
Pizza, frossen	ca. 340 g	190 - 210	15 - 30	3
Kartoffelprodukter				
Pommes frites, frosne	ca. 600 - 1000 g	200 - 220	35 - 45	3
Pommes Frites – tykke, frosne	ca. 600 g	200 - 220	20 - 30	3
Kartoffelbåde, frosne	ca. 650 g	200 - 220	20 - 35	3
Kartoffelkroetter, frosne	ca. 450 g	200 - 220	15 - 30	3

Fødevarer 1) 2) 3)	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Otros				
Escaloper, frosne	ca. 300 - 600 g	200 - 220	15 - 25	3
Fiskeburgere, frosne	ca. 600 - 700 g	200 - 220	15 - 25	3
Totani, frosne	ca. 250 - 500 g	190 - 210	15 - 25	3
Kyllingenuggets, frosne	ca. 250 - 500 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskepinde, frosne	ca. 500 g	200 - 220	15 - 25	3

1) For at undgå at mad klæber skal du tilsætte 1 teskefuld olivenolie.

2) Generelt skal du, hvis det er nødvendigt eller mangler i skemaet, kontrollere den tilberedningsvejledning, der er foreslået i pakken med de frosne madvarer.

3) For at opnå de bedste bageresultater skal du indsætte bagepladen eller det dybe fad på niveau 1, før du forvarmer ovnen og AirFry Plade på niveau 3 efter forvarmning af ovnen.

13.8 Fugtig varmluft

Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	20 - 30	3
Frossen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Soufflè	200	25 - 30	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	170	30 - 40	3

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk i Fish in poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	20 - 30	3
Fiskefilet 300 g	180	30 - 35	3

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kød i pose 250 g	200	30 - 40	3
Kødspyd 500 g	200	25 - 30	3

Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager	180	25 - 35	3
Makroner	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Salte kiks	180	25 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	20 - 30	3

Vegetarisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Blandet grønt i pose 400 g	180	20 - 30	3
Omelet	170	25 - 35	3
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 30	3

13.9 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

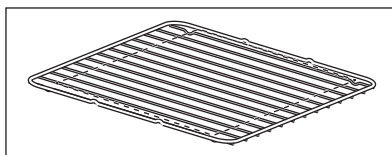
Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

- **Grill med den maksimale temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Hvis den første ovnrille anbefales, placeres maden direkte på bagepladen.
- Sæt altid bradepanden, så den opsamler fedt fra den første ovnrille.
- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

13.10 Grill generelt



ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

13.11 Information til testinstitutter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	20 - 30	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 40	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Pizza	170	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	160	30 - 45	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast	Grill	Maks.	5 - 9	Rist	4
Burgerbøf	Grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/dyb pande	4

¹⁾ Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør kun produktets forside med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres blot med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen (bortset fra AirFry pladen).
- Rengør ikke non-stick tilbehøret og AirFry pladen med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

14.2 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrummets prægning efter tilberedning med damp.



For funktionen: SteamBake vi anbefaler, at du udfører rengøringsproceduren mindst hver 5.-10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

14.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring



FORSIGTIG!

Fjern al tilbehør fra ovnen og de udtagede ovnribber fra ovnen.



FORSIGTIG!

Brug ikke kogesektionen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



Start ikke pyrolyse, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", når denne fejl opstår.



Ovnlågen er slukket under rengøringen.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Rengøring  og tryk på OK for at bekræfte.

Valgmulighed	Beskrivelse
C1 - Let rengøring	1 t 30 min.
C2 - Normal rengøring	2 t
C3 - Grundig rengøring	2 t 30 min.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge rengøringsprogrammet og tryk på OK for at bekræfte.
4. Tryk på OK for at starte rengøringen.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
6. Lågen låses øjeblikkeligt. Indtil lågen låses op, viser displayet: .
7. Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

14.4 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, hvornår du skal rengøre den med: pyrolytisk rengøring.

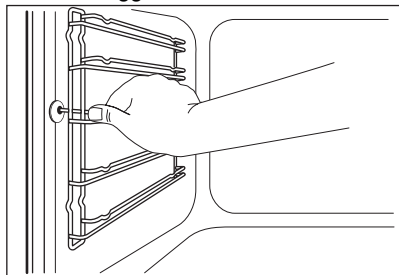
 - blinker på displayet i 5 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

For at slukke for påmindelsen skal du åbne menuen og vælge Indstillinger, Husk Rengøring.

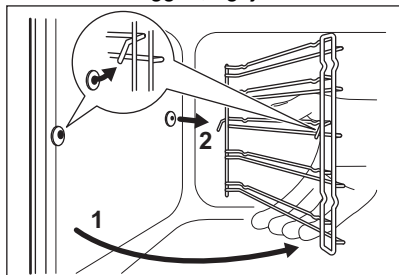
14.5 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

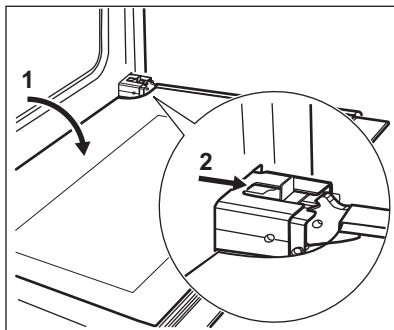


FORSIGTIG!

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

14.6 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

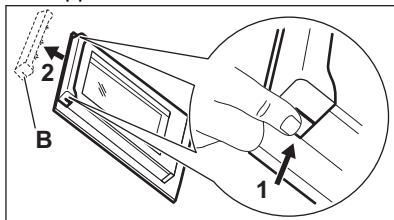
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

14.7 Fjernelse og rengøring af lågens glas

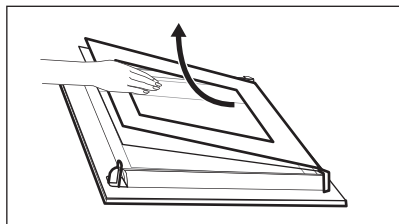


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

1. Hold i begge sider af lågelisten B i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt af ovnlågens ovnglas, og træk dem opad og ud af skinnen.



4. Rengør lågens ovnglas.

Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

14.8 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.

⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Baglampe



Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

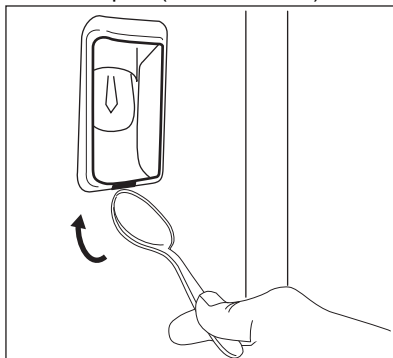
1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære.
Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.

2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

14.9 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

Tryk på skuffen for at åbne den. Skuffen kommer ud.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen kan tages ud til rengøring.

Udtagning af skuffen:

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

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

15. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

15.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for produktet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydssignal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogevej.	Forkert diameter eller kvalitet af kogevej.	Brug kogevej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse
Kontrollampe for Restvarme lyser ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	Ovnens eller de andre zoner bruger den maksimale tilgængelige effekt.	Reducer varmetrinnet for ovnen eller andre kogezoneer, der er tilsluttet den samme fase. Se kapitlet "Effektstyring".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogevej er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogevej på de bageste zoner.
Der er ingen tastelyde.	Lydssignalerne er slået fra.	Aktiver lydssignalerne. Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes på kogepladens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 tændes på kogepladens display.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes på kogepladens display.	Der står ikke noget kogeobjekt på zonen.	Sæt kogeobjekt på zonen.
 tændes på kogepladens display.	Kogeobjektet er forkert.	Brug det korrekte kogeobjekt. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
 tændes på kogepladens display.	Diameteren på kogeobjektets bund er for lille for zonen.	Brug kogeobjekt med korrekt størrelse. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnens opvarmes ikke.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnens opvarmes ikke.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnens opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Ovnens opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnens opvarmes ikke.	Låsen er slået til.	Se kapitlet "Lås".
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Madlavningstermometeret virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
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.
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.
Ovndisplayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse eller optøningsfunktionen, men har ikke taget madlavningstermometeret ud af stikket.	Tag madlavningstermometerets stik ud af kontakten.
Ovndisplayet viser "F102".	- Du har ikke lukket lågen helt. - Lågelåsen er defekt.	- Luk lågen helt. - Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. - Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Ovndisplayet viser "00:00".	Der har været strømafbrydelse.	Indstil aktuell tid.
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.

15.2 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.)	

16. ENERGIFORBRUG

16.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogesektioner

Identifikation af model	CIB6694APX	
Kogesektionstype	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Forreste højre	21.0 cm
	Bageste højre	21.0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	176.0 Wh/kg
	Bageste venstre	181.0 Wh/kg
	Forreste højre	193.0 Wh/kg
	Bageste højre	179.0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

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

16.2 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 kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

16.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og eco design for ovne

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	CIB6694APX 947942562

Energieffektivitetsindeks	81.4
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.98 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.70 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	67.7 kg

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

16.4 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.

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

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

17. 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

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	41
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	44
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	48
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	49
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	49
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	55
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	57
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	58
10. UGN – KLOCKFUNKTIONER.....	62
11. SÅ HÄR STÄLLER DU IN: TILLAGNINGSHJÄLP.....	63
12. TILLAGNINGSHJÄLP MED RECEPT.....	63
13. UGN – RÅD OCH TIPS.....	67
14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	71
15. FELSÖKNING.....	75
16. ENERGIEFFEKTIVITET.....	77
17. MILJÖSKYDD.....	78

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur

produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING! Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärldetektorn.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Om strömmen bryts under användningen av produkten kan vissa ytor vara varma. Undvik kontakt med produkten tills den svalnat. Om fel uppstår när produkten har svalnat, koppla bort den från strömförsörjningen i 10 sekunder.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självtändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

- Kkokkärll av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring



! VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Pyrolytisk rengöring



Risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:

- Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
- Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.

- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel, och därför bör användare:
 - Tillse god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - Tillse god ventilation under och efter första användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolytiska sugnar.
 - Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolytiska sugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska sugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska sugnar/matlagningrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och unga eller personer med olika sjukdomstillstånd.

2.6 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått

Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation

⚠ VARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

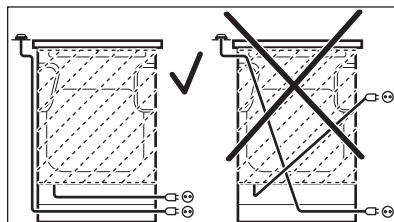
Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.
Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur på 90 °C eller högre. Kontakta ett

auktorisat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

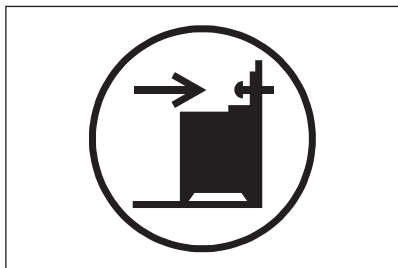
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



3.3 Tippskydd

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.

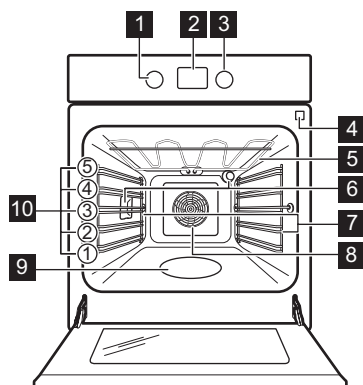


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

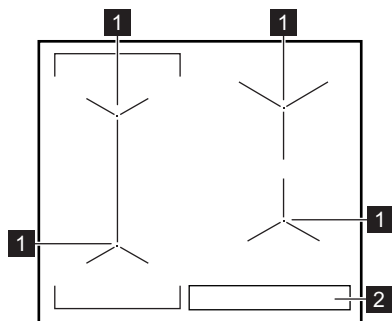
4. PRODUKTBEKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 2** Display
- 3** Inställningsvred
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsutrymmets nedsänkning
- 10** Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.



Luckan har mjukstängande funktion. Använd inte kraft för att stänga luckan.

1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen vara igång i 15 min.

3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
5. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

5.2 Använda touchkontrollerna

Aktivera funktionen genom att trycka på och hålla in vald symbol på displayen i minst en sekund.

5.3 Infällbara vred

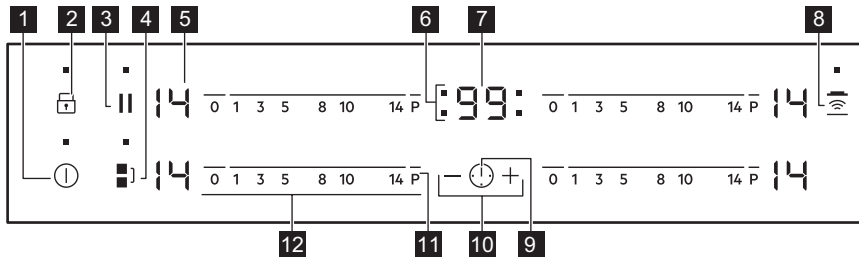
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kontrollpanel för häll



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9	-	För att välja kokzon.
10	-	För att öka eller minska tiden.
11	PowerBoost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12 -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Paus är på.

Display	Beskrivning
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

WARNING!

/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

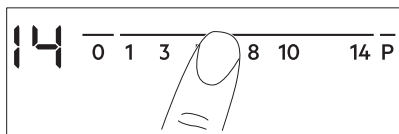
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 3	6 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

6.6 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



6.7 Använda kokzonerna

Sätt kokkärl på krysset/kvadraten som finns på matlagingsytan. Täck krysset/fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärl är avsett för användning på induktionshållar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

6.8 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensornerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.9 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P** (tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

För att inaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.10 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**. tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.11 Timer

Timer för nedräkning

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

Aktivera funktionen: tryck på **+** på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med . Tryck på **+** eller **-**.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på **-**. Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Timer för uppräknig

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

Aktivera funktionen: tryck på **-** på timern varpå tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).

För att se hur länge kokzonen är igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på **+** eller **-**. Kokzonens indikator slocknar.

Tidur

Du kan använda den här funktionen som **Tidur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på **+** eller **-** på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.12 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på **||**-knappen.

tänds. Värmeställningen sänks till 1.

2. För att inaktivera funktionen: trycker du på **||**.

Den tidigare värmeställningen visas.

6.13 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.14 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på .

i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med . tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

6.15 OffSound control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt
- – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Tidur är klar
- Timer för nedräkning är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

6.16 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatisk be- lysning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkt hastig- het 1
Läge H4	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 1
Läge H5	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 2
Läge H6	På	Fläkt hastig- het 2	Fläkt hastig- het 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på i 3 sekunder tills eller tänds.
4. Tryck på några gånger tills tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

För att göra detta, tryck på  när hällen är påslagen. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatisk styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.

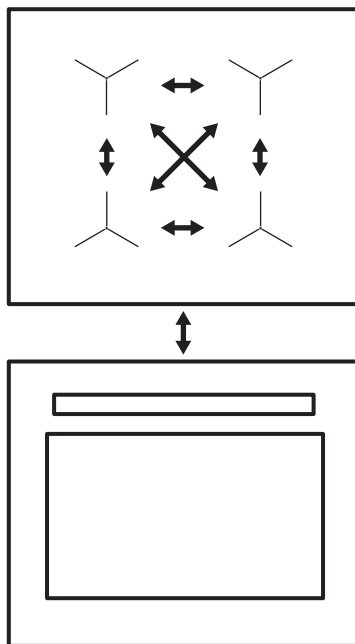


Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

6.17 Effektreglering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna. Se bild.
- Hällen och ugnen är anslutna till en fas.

- En effektgräns finns för varje fas.
- Funktionen delar strömmen i produkten. Ugnen prioriteras före hällen.
- Funktionen aktiveras när effektgränsen överskrids.
- Funktionen ställer in den senast valda zonen på den valda effekten och minskar effekten för andra kokzoner för att kretsen inte ska överbelastas.
- Visningen av temperaturinställningen för de reducerade kokzonerna ändras till en annan nivå.
- Effektgränsen för alla zoner är skillnaden mellan högsta tillåten total effekt för ugnen och högsta tillåten effekt för ugnen.
- Effektgränsen för en sida (vänster eller höger) är 3 680 W.
- Hällens totala effekt överstiger inte 7200 W.



7. HÄLL – RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



Kockkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kockkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärlets botten. För korrekta kockkärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kockkärlet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kockkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Kockkärlsdiameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 210	2300/3200

Kokzon	Kockkärlsdiameter (mm)	Effekt (W)
Höger bak	125 - 210	2300/3200
Höger fram	125 - 210	2300/3200
Vänster fram	125 - 210	2300/3200

7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kockkärl detekterat.

7.4 Öko Timer Eco Timer

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

7.5 Förenklad matlagningsguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
 - 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 3	Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2 - 3	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
3 - 5	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
7 - 9	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
12 - 13	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör

hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.

- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen



Timer



Snabbuppvärmning



Belysning



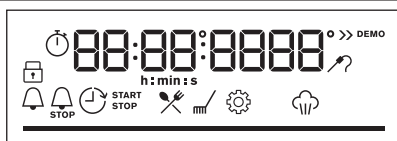
Matlagningstermometer

OK

Bekräfta inställning.

Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.

Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

Indikeringar på displayen



Knapplös



Tillagningshjälp



Rengöring



Inställningar



Snabbuppvärmning

Timerindikatorer:



Förloppsindikator – för temperatur, tid, uppvärmning eller restvärme.

Indikator för ångtillagning



Matlagningstermometer Indikator



9.2 Menyn Inställningar

1. Öppna menyn  med funktionsratten.
2. Välj menyn Inställningar  med temperaturratten och tryck på OK.

3. Välj önskat läge med temperaturratten och tryck på OK.

Position	Standardinställning	Inställning	Tillval
1	timmar	Klockslag	Ställa in klocka
2	4	Ljusstyrka för display	1–2–3–4–5
3	2	Knappljud	1: ljudsignal/2: klick /3: ingen
4	2	Ljudvolym	1–2–3–4
5	1	Matlagningstermometer	1: larm+STOPP /2: larm
6	av	Uptimer	PÅ/AV
7	på	Belysning	PÅ/AV
8	av	Snabbuppvärmning	PÅ/AV
9	på	Påminnelse om rengöring	PÅ/AV
10	av	Demo-Läge	Demoläge, endast för demonstrationen
11	fw	Programversion	Visning av programversion
12	nej	Återställ inställn.	NEJ/JA

9.3 Ugnsfunktioner



VARNING!

Håll inga vätskor i ugnens bottenkål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

Symbol	Ugnsfunktion
0	Av-läge Ugnen är avstängd.
	Varmluft Att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	SteamBake För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Pizza-funktionen För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Symbol	Ugnsfunktion
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Fryst mat För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
	Varmluft med fukt Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Symbol	Ugnsfunktion
	Grill För att grilla tunt skivad mat och rosta bröd.
	Varmluftsgrillning Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även för att bryna och gratinera.
	Meny Så här öppnar du Meny: Tillagningshjälp > AirFry, Pyrolytisk rengöring, Inställningar.

9.4 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har symboler på vredet, indikatorer eller lampor:

- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
- Symbolen visar om vredet styr någon av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja en temperatur.
3. Stäng av ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktioner till avstängt läge.

9.5 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: SteamBake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: SteamBake.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Vrid på funktionsvredet: SteamBake .
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



WARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

9.6 Indikering av uppvärmning och restvärme

Fläkten fortsätter att vara påslagen. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan utnyttja den för att hålla maten varm.

Sänk ugnstemperaturen i minst 10 minuter innan tillagningen avslutas om tillagningen tar längre tid än 30 minuter. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

9.7 Fast heat up

Snabbuppvärmning minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när Snabbuppvärmning är igång.

För att aktivera Snabbuppvärmning, tryck på  på displayen.

9.8 Knapplås



Luckan låses när den här funktionen aktiveras.

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.



OK

OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.

OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

3 x – blinkar när låset slås på.

9.9 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda ugnen igen.



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.10 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnen har svalnat.

9.11 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i maten (tillagningstemperaturen). När temperaturen i maten når inställd nivå stängs ugnen av.

Två temperaturer ska ställas in:

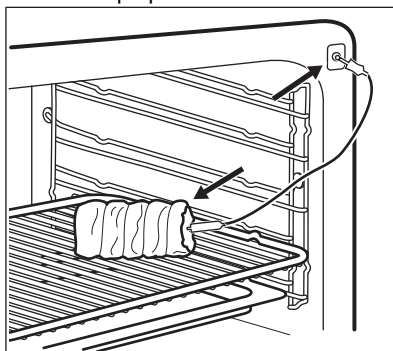
- Ugnstemperaturen.
- Tillagningstemperaturen.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj funktion och ugnstemperatur.
2. Stick in i matlagningstermometern i mitten av maten. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i maten och i uttaget under tillagningen.
3. Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas den temperatur som matlagningstermometern känner av.

4. Tryck på för att välja tillagningstemperatur.
5. Tryck på OK för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.
7. Stäng av ugnen.

VARNING!

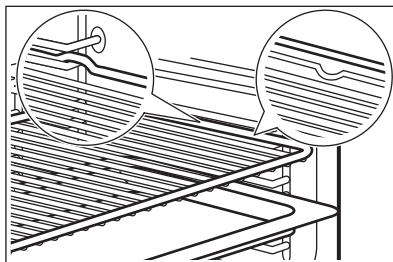
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

9.12 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

10. UGN – KLOCKFUNKTIONER

10.1 Klockfunktioner



00:00 blinkar på ugnens display när den ansluts till elnätet.

Klock-funktion	Program
 Tidur	Så här väljer du nedräkningstid. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagnings-tid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximal tid är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens övriga funktioner. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.



10.2 Inställning: Klockslag

1. Öppna Meny  med funktionsratten.
2. Välj Inställningar , Klockslag med temperaturratten.
3. Ställ in klockan med temperaturratten.
4. Tryck på OK.

10.3 Inställning: Tidur

1. När ugnen har stängts av: tryck på .
När ugnen är på: tryck på  två gånger.
2. Displayen visar: 0:00 och .
3. Ställ in Tidur med temperaturratten.
4. Tryck på OK.
5. Timern startar nedräkningen omedelbart.
6. När tiden har gått ut trycker du på  och ställer funktionsratten på avstängt läge.

10.4 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid rattan för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .
3. Displayen visar: 0:00 och .

4. Ställ in Tillagningstid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Timern startar nedräkningen omedelbart.
7. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

10.5 Inställning: Tidsfördröjning

1. Välj tillagningsfunktion med ratten.
2. Tryck upprepade gånger på .
3. Displayen visar: tidpunkt  START.

4. Ställ in starttid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Displayen visar: --:--  STOPP .
7. Ställ in stopptid med temperaturratten.
8. Tryck på OK.
9. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
10. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

11. SÅ HÄR STÄLLER DU IN: TILLAGNINGSHJÄLP

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:

1. Öppna menyn  med funktionsratten.
2. Välj Tillagningshjälp  med temperaturratten och tryck på OK.

3. Välj rätt och tryck på OK.
4. Sätt in rätten i ugnen och tryck på OK för att bekräfta inställningen.

12. TILLAGNINGSHJÄLP MED RECEPT

Teckenförklaring



Matlagningstermometer tillgänglig. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.



Förvärm ugnen i 10 minuter (180 °C) med Tillagning med varmluft-inställningen innan du väljer Tillagningshjälp.



Ugnsnivå.

Tillagningsfunktion		Program
F1	AirFry	Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För krispiga och hälsosamma måltider.

- Temperaturen standardinställs för varje recept men kan justeras med cirka 10 grader.
- Tillagningstiden standardinställs men kan justeras med cirka 10 minuter.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
Nötkött 🍖			
P1 Rostbiff, rare			~ 85 min
P2 Rostbiff, medium	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	🔥📺 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 95 min
P3 Rostbiff, well done			~110 min
P4 Biff, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	🔥📺 3; långpanna på galler; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min
P5 Rostbiff/bräse-rad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	🔥📺 2; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 180 min
P6 Rostbiff, rare, LTC			~ 105 min
P7 Rostbiff, medium, LTC	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	🔥📺 2; bakplåt ; långpanna på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 125 min
P8 Rostbiff, klar			~ 170 min
P9 Filé, rare, LTC			~ 80 min
P10 Filé, medium, LTC	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	🔥📺 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 95 min
P11 Filé, done, LTC			~ 125 min
Kalvkött 🍖			
P12 Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	🔥📺 2; långpanna på galler; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~115 min
Fläsk 🍖🥓			
P13 Fläskstek, hals eller bog	1,5–2 kg	🔥📺 2; långpanna på galler; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 170 min
P14 Pulled pork LTC	1,5–2 kg	🔥📺 2; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden	~ 230 min
P15 Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	🔥📺 2; långpanna på galler; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 105 min
P16 Revbensspjäll	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	📺 3 långpanna Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	120 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
Lamm 				
P17	Lammfil med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	  2; stekfat på bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen och fyll på 200 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	~ 130 min
Fågel 				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2; gryta på bakplåt ; galler med ugnsform på första nivån för uppsamling av fett Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	  3; bakplåt ; galler med stekfat på första nivån för uppsamling av fett. Vänd kycklingen efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 50 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	  2; stekgryta på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 65 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 45 min
P22	Hel anka	1,5–2,5 kg	  2; långpanna på galler eller galler med ugnsform på första nivån för uppsamling av fett. Lägg köttet på stekfatet. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden.	~ 80 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2; galler med ugnsform på första nivån för uppsamling av fett. Lägg köttet på en djup bakplåt. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
Annat 				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler eller bakplåt med bakplåtsspapper	~ 70 min
Fisk 				
P25	Hel fisk grillad	0,5–1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min
P26	Fiskfilé	-	 3; ugnsrätt på galler	40 min
Söt bakning/efterrätter   				

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P27	Cheesecake	-	2; 28 cm springform på galler	100 min
P28	Äppelkaka	-	2; bakplåt	60 min
P29	Äppelpaj	-	2; 26 cm springform på galler	55 min
P30	Äppelpaj	-	2; 20 cm pajform på galler Fyll på 125 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	80 min
P31	Brownies	2 kg	3; bakplåt	30 min
P32	Chokladmuffins	-	3; muffinsplåt på galler eller bakplåt Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	30 min
P33	Sockerkaka	-	2; avlång brödform på ett galler	80 min
Grönsaker/smårätter				
P34	Bakad potatis	1 kg	2; bakplåt Lägg skurna potatisar med skal på en bakplåt .	50 min
P35	Klyftor	1 kg	3; bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.	50 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	3; bakplåt täckt med bakplåtspapper eller smord Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	3; bakplåt	30 min
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	3; bakplåt	30 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	Lasagne/nudelgryta	1–1,5 kg	3; ugnsrätt på galler	60 min
P40	Potatisgratäng	1–1,5 kg	1; ugnsrätt på galler	65 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper eller smord bakplåt Fyll på 100 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	25 min
P42	Färsk pizza, tjock	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper eller smord bakplåt	25 min
P43	Quiche	-	2; bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	3; bakplåt Mer tid behövs för ljust bröd.	45 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P45	Blandkorn/ rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	 2; bakplåt täckt med bakplåtspapper eller smord bakplåt ; avlång brödform på ett galler Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.	40 min

13. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

13.1 Allmän information

Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

13.5 Tips för bakning

13.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

13.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

13.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

13.6 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

13.7 AirFry



Förvärm ugnen tills du hör en signal.



Sätt i maten efter förvärmningsfasen.

Mat 1) 2) 3)	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Produkter att tillaga				
Croissanter, frysta	ca 350 g	180 - 200	15 - 30	3
Smördeg, fryst	ca 400–500 g	200 - 220	15 - 30	3
Fryst pizza	ca 340 g	190 - 210	15 - 30	3
Potatisprodukter				
Pommes frites, frysta	ca 600–1000 g	200 - 220	35 - 45	3
Tjocka pommes frites, frysta	ca 600 g	200 - 220	20 - 30	3
Potatisklyftor, frysta	ca 650 g	200 - 220	20 - 35	3
Potatiskroketter, frysta	ca 450 g	200 - 220	15 - 30	3
Annat				
Schnitzel, fryst	ca 300–600 g	200 - 220	15 - 25	3
Fiskburgare, frysta	ca 600–700 g	200 - 220	15 - 25	3

Mat 1) 2) 3)	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Totani, fryst	ca 250–500 g	190 - 210	15 - 25	3
Chicken nuggets, frysta	ca 250–500 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskpinnar, frysta	ca 500 g	200 - 220	15 - 25	3

1) För att undvika att den fastnar, tillsätt 1 tesked olivolja.

2) Om det behövs eller saknas i tabellen, kontrollera tillagningsinstruktionerna som föreslås på förpackningen för den frysta maten som en allmän vägledning.

3) För bästa bakresultat, sätt in bakplåten eller ugnsformen på första nivån innan ugnen förvärms och AirFry-plåten på nivå 3 efter att ugnen har förvärmats.

13.8 Bakning med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	20 - 30	3
Fryst pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sufflé	200	25 - 30	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Viktoriakaka	170	30 - 40	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	20 - 30	3
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	30 - 40	3
Köttspett 500 g	200	25 - 30	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Crackers	180	25 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	20 - 30	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	20 - 30	3
Omelett	170	25 - 35	3
Grönsaker på plåt 700 g	190	25 - 30	3

13.9 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

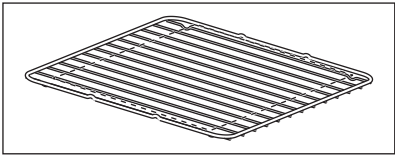
Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

13.10 Grill i allmänhet

 **VARNING!**
Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grillning med maximal temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid traktörpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

13.11 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/ plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 35	Plåt	3
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150	20 - 40	Plåt	1 / 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Pizza-funktionen	170	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Plåt	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	160	30 - 45	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	30 - 50	Galler	1 / 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	25 - 45	Plåt	1 / 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd	Grill	Max	5 - 9	Galler	4
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10-15 andra sidan.	Galler/ugnsform	4

¹⁾ Håll 150 ml vatten i ugnens bottenfördjupning.

14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

Vid daglig användning

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka hålrummet med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).
- Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

14.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

1. Håll 250 ml vit vinäger i ugnens bottenfördjupning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningar vid rumstemperatur i 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

14.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte hällen samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada ugnen.



⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.



Starta inte pyrolysrengöringen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" när detta fel inträffar.



Ugnslampan är släckt under rengöringen.

1. Öppna menyn med funktionsratten.
2. Välj Rengöring med temperaturratten och tryck OK för att bekräfta.

Funktion	Beskrivning
C1 - Lätt rengöring	1 tim 30 min
C2 - Normal rengöring	2 tim
C3 - Grundlig rengöring	2 tim 30 min

3. Välj rengöringsprogram med temperaturratten och tryck OK för att bekräfta.
4. Tryck OK för att starta rengöringen.
5. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
6. Luckan låses omedelbart. Tills luckan låses upp visar displayen: .
7. När ugnen svalnat igen låses luckan upp.

14.4 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner om när den behöver rengöras med: pyrolysrengöring.

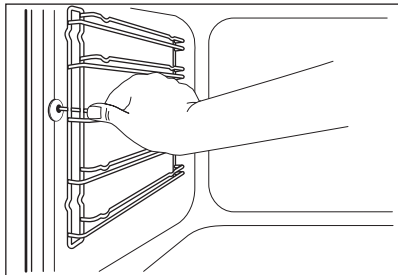
– blinkande sken på displayen i 5 sekunder efter varje aktivering och inaktivering av ugnen.

Påminnelsefunktionen kan avaktiveras på Menyns alternativ Inställningar – Påminn om rengöring.

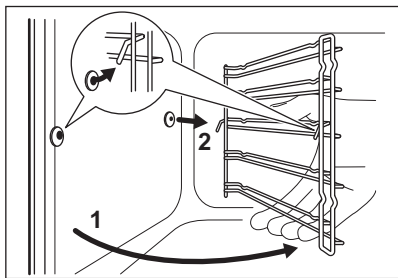
14.5 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

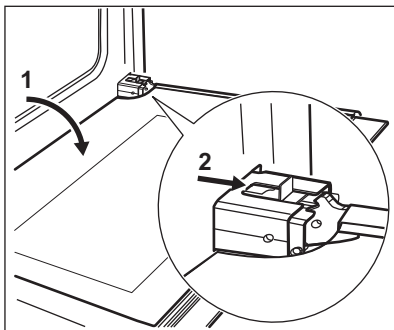


FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

14.6 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

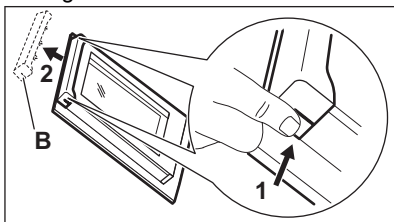
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

14.7 Ta bort och rengöra luckglasen

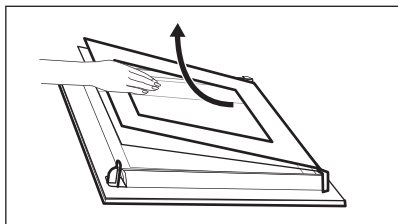


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

14.8 Byte av lampan



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Baklampan



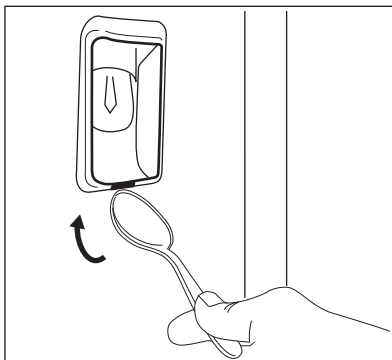
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

14.9 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

Skjut in lådan för att öppna den. Lådan kommer ut.



WARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.



WARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
 2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.
- Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

15. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

15.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.
Du kan inte aktivera produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärl.	Fel diameter eller kvalitet på kokkärl.	Använd kokkärl avsedda för induktion med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	Ugnen eller andra kokzoner förbrukar maximal effekt.	Ger lägre temperatur i ugnen eller kokzoner som är anslutna till samma fas. Se kapitlet "Effektreglering".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera om möjligt stora kokkärl på de bakre zonerna.
Det hörs ingen signal när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är inaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
 visas på hälldisplayen.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
 visas på hälldisplayen.	Fel kokkärl används.	Använd rätt kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Låset är på.	Se kapitlet "Lås".
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
Displayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Lucklåset är defekt.	- Stäng luckan helt. - Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
Ugnens display visar "00:00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in klockan.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.

15.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

16. ENERGIEFFEKTIVITET

16.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	CIB6694APX	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Höger fram	21.0 cm
	Höger bak	21.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	176.0 Wh/kg
	Vänster bak	181.0 Wh/kg
	Höger fram	193.0 Wh/kg
	Höger bak	179.0 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

16.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

16.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	CIB6694APX 947942562
Energieffektivitetsindex	81.4
Energieffektivitetsklass	A+

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.98 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.70 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	67.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

16.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

16.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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

