

CIB6662BBM

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

41



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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	9
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	11
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	16
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUK	18
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	21
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	22
12. OVN – STELL OG RENGJØRING	34
13. FEILSØKING.....	36
14. ENERGIEFFEKTIV.....	38
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	40

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

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

1.2 Generell sikkerhet

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

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler.

Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare

produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker.
- Kruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.

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

2.5 Innvendig lys



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lypærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål

Høyde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

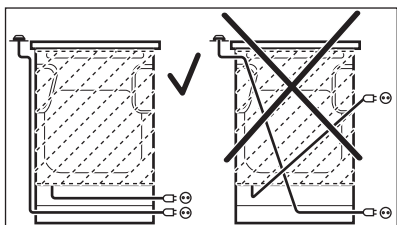
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømlledning uten støpsel.



ADVARSEL!

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

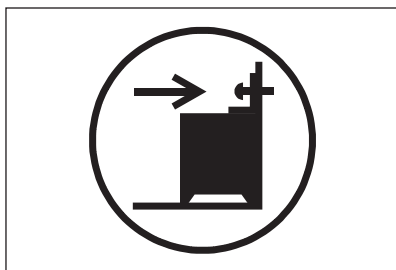


3.3 Vippesikring



FORSIKTIG!

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

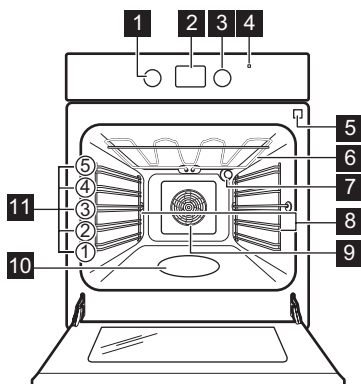


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

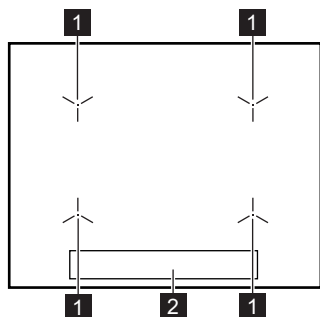
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Bryter for ovnsfunksjoner
- 2 Display
- 3 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Varmeelement
- 7 Lys
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Vifte
- 10 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 11 Hyllenvåær

4.2 Oversikt over platetopp



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

4.3 Tilbehør

- Rist

For kokekar, kakeformer, steker.

- **Stekerbrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **AirFry brett**
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi

ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

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

5.2 Bruk av sensorfelt

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

5.3 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

 blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrytning.

Trykk på  eller  for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.4 Endre klokkeslettet



Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på  gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

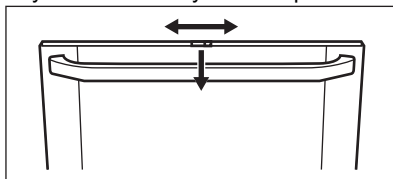
5.5 Skjult lås

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

5.6 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

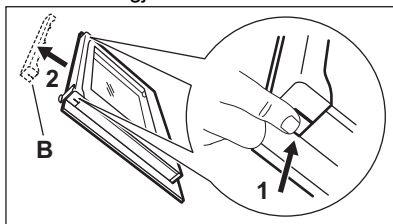
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



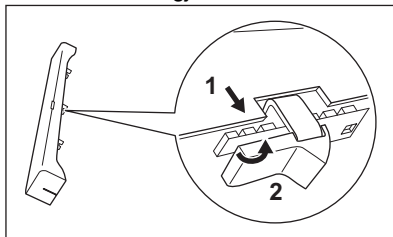
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.7 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

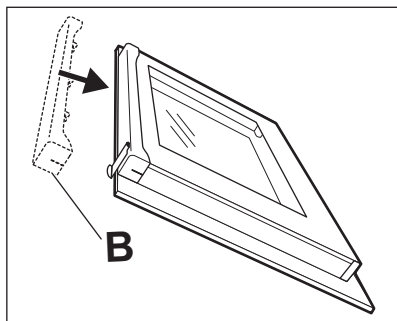
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



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



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



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

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



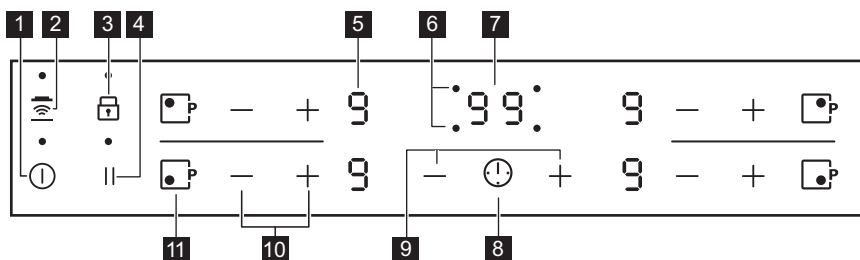
Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Platetopp kontrollpanel



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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	På / Av Slå platetoppen av og på.
2	🔥	Hob²Hood Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3	🔒	Lås / Barnesikringsenhet Låse / låse opp betjeningspanelet.
4	⏸	Pause Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinndisplay For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay Vise tiden i minutter.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
8 	-	Velge kokesone.
9 	-	Øke eller redusere tiden.
10 	-	Stille inn en varmeinnstilling.
11 	PowerBoost	Aktivere funksjonen.

6.2 Effektttrinndisplayer

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

6.3 OptiHeat control (Trettrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

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

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

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

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.4 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

6.5 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås platetoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før platetoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

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

6.6 Effekttrinnet

Berør  for å øke effekttrinnet. Berør  for å redusere effekttrinnet. Berør  og  samtidig for å slå av kokesonen.

6.7 Automatisk oppvarming

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



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør  ( tennes). Berør straks  ( tennes). Berør straks  inntil den riktige varmeinnstillingen tennes. Etter 3 sekunder tennes .

For å deaktivere denne funksjonen: berør .

6.8 PowerBoost

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

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør   tennes.

For å deaktivere denne funksjonen: berør  eller .

6.9 Timer

Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

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

For å aktivere funksjonen eller endre tid:

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

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

For å deaktivere funksjonen: velg

kokesonen med  og berør .

Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen slukkes.



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

For å stoppe lyden: berør .

Varselur

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

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

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

For å stoppe lyden: berør .

For å deaktivere funksjonen: berør  og deretter . Gjenværende tid teller ned til 00



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

6.10 Pause

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

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på .
2. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

6.11 Lås

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

Still inn effekttrinnet først.

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

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



Når du slår av platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.12 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen blir slått på utilsiktet.

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

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

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

6.13 Hob²Hood

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



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

Bruke funksjonen automatisk

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

Automatiske moduser

	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H3	På	Av	Viftehastighet 1
Modus H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
Modus H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

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

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

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

Endre automatisk modus

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



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



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

Manuell betjening av viftehastigheten

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



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

Aktivere lampen

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

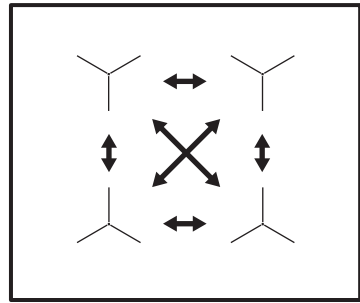


Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

6.14 Effektstyring funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk last.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.

- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske lasten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overskrides.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



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



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

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



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

Kokekarenes mål

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

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

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

7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 140	1400/2500
Høyre bak	145 - 180	1800/2800
Høyre fremme	145 - 180	1800/2800
Venstre fremme	180 - 210	2300/3600

7.3 Avgir støy under drift



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

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.4 Öko Timer ECO-timer

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i

driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

7.5 Forenklet matlagingsguide

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

 Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

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

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

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

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Ovnsfunksjoner

0 Av-posisjon
Ovnen er av.

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

 **Pizzafunksjon / AirFry**
For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra. /
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza.

 **Over- og undervarme**
For å bake og steke på ett hyllennivå.



SteamBake / Rengjøring med vann

For å tilføre fuktighet under tilberedning. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenopparme mat med saftigere resultater. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Baking med fukt

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

Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.

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

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

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

Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



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

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

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

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

9.3 Slå på funksjonen: SteamBake

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

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



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

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

⚠ FORSIKTIG!

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

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

⚠ ADVARSEL!

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

9.4 Kjølevifte

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

9.5 Bruk steketermometeret

Steketermometeret måler kjøttets kjernetemperatur.

To temperaturer må stilles inn:

- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.

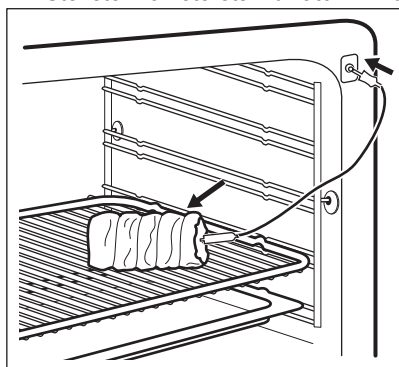
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

⚠ FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med hvitevaren eller velg originale reservedeler.

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
2. Sett til steketermometerets plugg inn i kontakten foran på hvitevaren.

Steketermometerets indikator  blinker.



3. Trykk på $\oplus$ - eller $\ominus$ -knappen for å angi kjernetemperatur. Du stiller temperaturen fra 30 °C til 99 °C. Referer til verdiene i tabellen.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
5. Trykk på en knapp for å stoppe signalet. Et lydsignal høres i 2 minutter når kjøttet har forhåndsinnstilt kjernetemperatur.
6. Slå av produktet.
7. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på  for å stille inn kjernetemperatur.

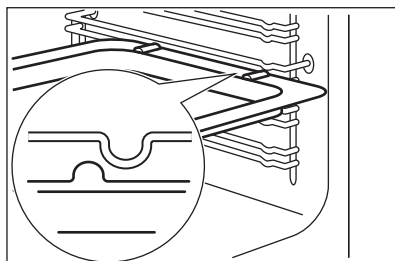
⚠ ADVARSEL!

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

9.6 Sette inn ovnstilbehøret

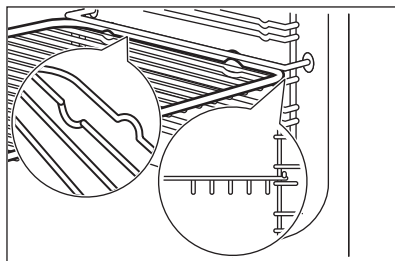
Langpanne / Stekebrett:

Skyv langpannen eller stekebrettet inn i sporene på brettstigen.



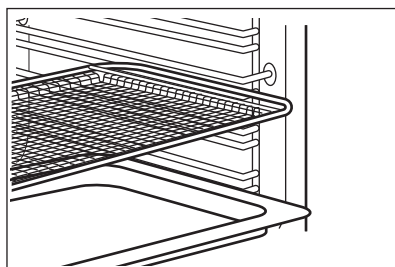
Rist:

Skyv risten inn mellom sporene på hyllen.



AirFry brett:

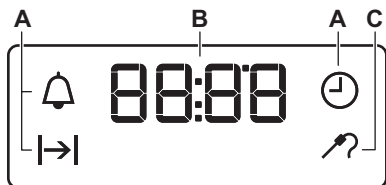
Sett AirFry-brettet i tredje hylleposisjon. Sett stekebrettet på det første hyllenivået.



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

10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



- A. Klokkefunksjonene
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

10.2 Brytere

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

10.3 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon		Anvendelse
	KLOKKESTETT	For å stille inn, endre eller sjekke klokkestett.
	VARIGHET	For å velge hvor lenge ovnen virker.
	VARSELUR	For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

10.4 Velge STEKETID

- Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
- Trykk på gjentatte ganger til begynner å blinke.
- Trykk på eller for å angi STEKETID.
Displayet viser .
- Når tiden er utløpt, blinker og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
- Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.

- Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.5 Stille inn Varselur

- Trykk på gjentatte ganger til begynner å blinke.
- Trykk på eller for å stille inn den nødvendige tiden.
Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.
- Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.

4. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator begynner å blinke.

2. Trykk og hold  nede.
Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

11. OVN - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

11.2 Baketips

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

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

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

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

11.3 Varmluftsbaking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringer	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4

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

11.5 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	_1)	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrateg	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhånds-baking, runde	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - ferdig	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

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

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

11.6 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Fisk, koking	160 - 170	1)	2 - 3
Fisk, steking	180 - 200	1)	2 - 3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Grateng	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potetgrateng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hjemmelaget	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Terter, hjemmelaget – forhånds-baking, runde	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Terter, hjemmelaget - ferdig	190 - 210	20 - 30	3 - 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

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

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

11.7 Pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Ciabatta-rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3
Terter, hjemmelaget forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	175 - 200	35 - 45	3
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm stekeovnen.

11.8 Baking med fukt

Brød og pizza

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

Kaker på bakebrett

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

Kake i boks

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

Fisk

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

Kjøtt

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

Småbakst

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

Vegetarisk

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

11.9 SteamBake

Bakeri

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Loff	180	150	10	30 - 40	2
Rundstykker	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hjemmelaget pizza	230	150	10	15 - 20	2
Kjeks, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Formkake, kanelboller	160	150	10	70 - 80	2

Frossen mat

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Matoppvarming

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Loff	110	100	-	30 - 40	2
Rundstykker	110	100	-	20 - 25	2
Hjemmelaget pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grønnsaker	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kjøtt	110	100	-	15 - 28	2

Steking

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Kylling	210	200	-	70 - 75	2

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Halv kylling	210	200	-	35 - 50	2
Svinestek	180	200	-	65 - 70	2
Roastbiff, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Lett stekt - Rød					
2. Medium – rosa					
3. Godt stekt					
Stekt kalkun	200	200	-	70 - 85	2

11.10 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

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

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

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

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

11.11 Varmluftstekning

Kalvekjøtt

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

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

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/sadel	160	80 - 100	2

Svinekjøtt

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

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjærfe

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

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

11.12 Vanlig steking

Kalvekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet 1)	180	60 - 70	2 - 3

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

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

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

Fjærfe

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, i deler	200	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Langsteking av and ¹⁾	130	til sammen omtrent 5 timer	2 - 3
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

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

11.13 Tabell for steketermometer

Storfe kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Roastbiff	55 - 65	2 - 3
Rundstek – bruning	55 - 65	2 - 3
Rundstek – steking	55 - 65	2 - 3
Roastbiff	75 - 80	1 - 2

Kalve kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Oksefilet	65	2 - 3

Lamm kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	90	2

Svine kjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Svinestek	80	2 - 3
Nakkefileter	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjærkre

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

11.14 Vanlig grilling

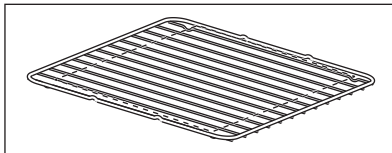


ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

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

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

11.15 AirFry

Bakeprodukter

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering
Croissant, frossen	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Butterdeig, frossen	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Butterdeig, fersk	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Frossen pizza	ca. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potetprodukter

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering
Pommes frites, frosset	ca. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Tykke Pommes Frites, frosset	ca. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potetbåter, frosne	ca. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Croquettes	ca. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Friske grønnsaker

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering
Squashkiver, fersk ¹⁾	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ tilsett 1 teskje olivenolje for å unngå fastbrenning

Andre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fileter, frossen	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	3

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Reker i bakte-deig, frossen	ca. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Calamari (blekksprut), skåret i ringer, frossen	ca. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kyllingnuggets, frossen	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Frossen fiskepinner	ca. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.16 Informasjon for testinstitutter

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

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

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

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

Tilbehør

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

12.2 Rengjøring av AirFry-brettet

1. Plasser AirFry-brettet på stekebrettet.
2. Hell på varmt vann med vaskemiddel og la det trekke inn.
3. Rengjør AirFry-brettet med en svamp eller bruk en børste for å fjerne smuss.

Rengjøring i oppvaskmaskinen er også mulig.

12.3 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

12.4 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.



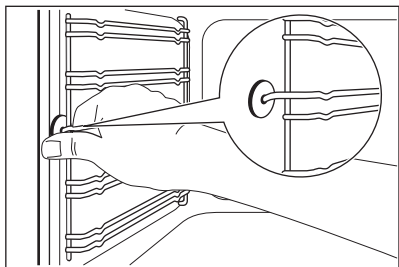
For funksjonen: SteamBake vi anbefaler at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.–10. -tilberedningssyklus.

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

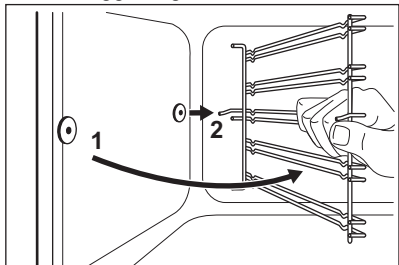
12.5 Fjerne stignene

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

⚠ FORSIKTIG!

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

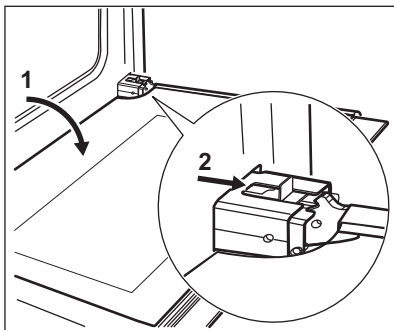
12.6 Slik bruker du: Rengjøring med vann

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

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

12.7 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



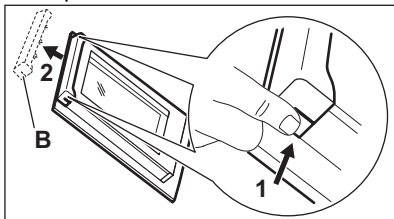
1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre. Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

12.8 Ta ut og rengjør dørglassene

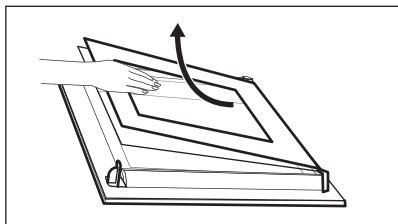


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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



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



4. Rengjør glasspanelene.

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

12.9 Skifte lyspære



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

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

12.10 Skuffen



ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.



ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.	kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.	Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunndiameter med samme størrelse som kokesonen
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 vises på komfyrtoppens display.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 vises på komfyrtoppens display.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".
 vises på komfyrtoppens display.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
 vises på komfyrtoppens display.	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".
 vises på komfyrtoppens display.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".
Ovnens blir ikke varm.	Ovnens er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnens blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Ovnens blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Displayet viser «12.00».	Det var strøbrudd.	Still klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen SteamBake.	Du fylte ikke hulromspregingen med vann.	Se «Aktivere funksjonen SteamBake».
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Angi temperaturen til minst 110 °C. Referer til kapittelet «Ovn – Råd og tips».
Vannet kommer ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.	Deaktiver ovnen og kontroller at produktet er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i ovnen. Se «Aktivere funksjonen SteamBake».

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	CIB6662BBM	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm
	Venstre bak	14.0 cm
	Høyre foran	18.0 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	191.0 Wt/kg
	Venstre bak	177.0 Wt/kg
	Høyre foran	189.0 Wt/kg
	Høyre bak	178.0 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		183.8 Wt/kg
IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.		

14.2 Platetopp - Energisparing

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

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.

- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	CIB6662BBM 947942560
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyр
Masse	60.85 kg

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

14.4 Ovn – Energisparing

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

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

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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

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.....	46
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	47
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	48
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	49
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	55
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	57
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	59
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	60
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	72
13. FELSÖKNING.....	74
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	76
15. 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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** 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 kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** 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.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** 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 framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

- **VARNING!** 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



VARNING!

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 täkta 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.
- 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.

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.



VARNING!

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.
- 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 självantändning.
- 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 former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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 torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Risk för personskadorna, 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 metalföremål.
- 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 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.

2.6 Service

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

2.7 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

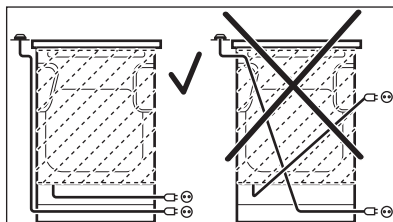
⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

⚠ VARNING!

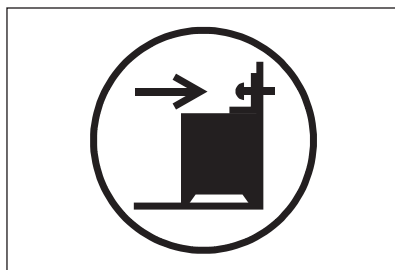
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



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.

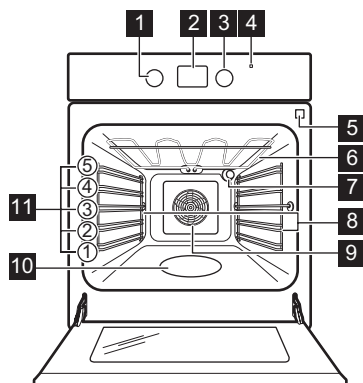


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

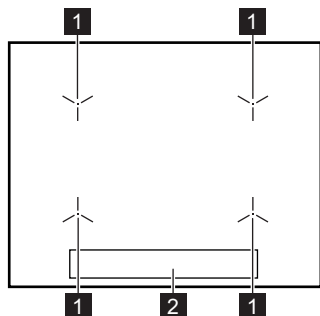
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 2** Display
- 3** Temperaturinställningsvred
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Uttag för matlagningstermometern
- 6** Värmeelement
- 7** Lampa
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsutrymmets nedsänkning - Behållare för vattenrengöring
- 11** Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



1 Induktion tillagningszon

2 Kontrollpanel

4.3 Tillbehör

- **Galler**

För kokkärl, kakformar, stekar.

- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **AirFry plåt**
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

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.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Använda touchkontrollerna

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

5.3 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömbavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.4 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar. För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

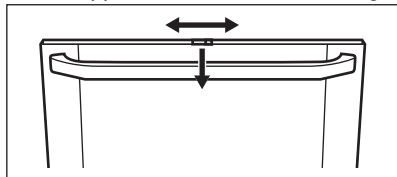
5.5 Infällbara vred

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

5.6 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

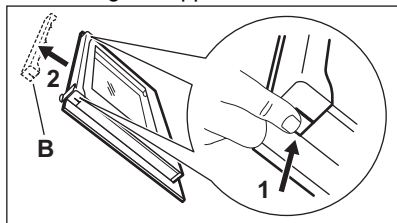
För att öppna luckan förs låset åt höger.



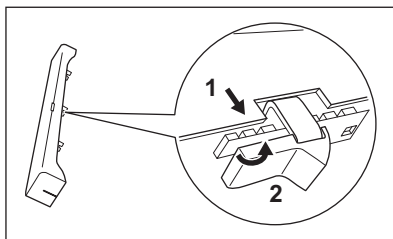
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.7 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

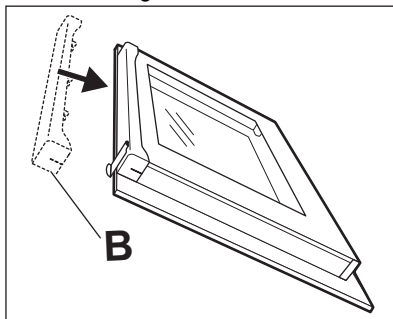
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

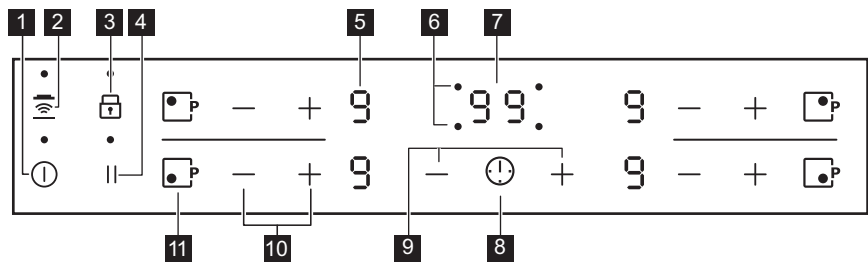
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



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	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Knappås/ Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
4	Paus	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	-	För att välja kokzon.
9 + / -	-	För att öka eller minska tiden.
10 + / -	-	För inställning av värmeläge.
11	PowerBoost	För att aktivera funktionen.

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 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

6.6 Värmeläge

Tryck på för att öka värmeläget.

Användning för att minska värmeläget.

Tryck på och samtidigt för att inaktivera kokzonen.

6.7 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på (tänds). Tryck omedelbart på (tänds). Tryck omedelbart på tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: tryck på .

6.8 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 . tänds.

För att avaktivera funktionen: tryck på eller .

6.9 Timer

Nedräkningstimer

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.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på eller för 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.

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 .

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 .

För att avaktivera funktionen: tryck på och därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.10 Paus

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

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. Värmeinställningen sänks till 1.

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

Den tidigare värmeinställningen visas.

6.11 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.

6.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med

①. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att avaktivera funktionen: aktivera

hällen med ①. Ställ inte in något värmeläge.

Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ①.

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in**

värmeläge inom 10 sekunder. Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med

① aktiveras funktionen igen.

6.13 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 kokkärlat 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 kokkärls temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automa- tisk 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

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H6	På	Fläckthastighet 2	Fläckthastighet 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläckens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläckens 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 fläckthastigheten 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 fläckthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläckthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen

ställs fläckthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckthastighet 1 genom att trycka på .



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

Aktivera belysningen

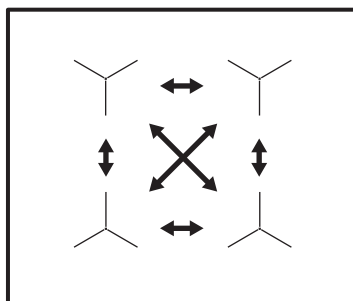
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.



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

6.14 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockkärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna 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.



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

Kockkärls mått

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

Ställ kockkärl 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 - 140	1400/2500
Höger bak	145 - 180	1800/2800
Höger fram	145 - 180	1800/2800
Vänster fram	180 - 210	2300/3600

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: kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkärl 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 matlagningssguide

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 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	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.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera 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 skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



⚠ 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

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

0 Av-läge
Ugnen är avstängd.

 **Varmluft**
För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat.
Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.

 **Pizza-funktionen / AirFry**
Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån. /
 Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.

 **Över-/undervärme**
Bakning och stekning på en ugnsnivå.

 **SteamBake / Aqua Clean**
För att tillsätta fukt under tillagning. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
Se kapitlet "Underhåll och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.

 **Snabbgrillning**
För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

 **Varmluftsgrillning**
Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga grätänger och bryna.

Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Den är utformad för att spara energi under tillagningen.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och 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.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips". Varmluft med fukt.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.



Maten kan tinas genom att välja Varmluft med fukt-funktionen utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:

- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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

9.3 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

⚠ VARNING!

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.

⚠ VARNING!

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

9.4 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.

9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

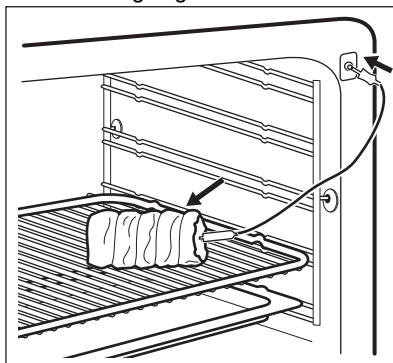
Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på produktens framsida. Lampnan för matlagningstermometern blinkar.



3. Tryck på knappen eller för att ställa in inntemperaturen.
Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.

4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna inntemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna inntemperaturen.

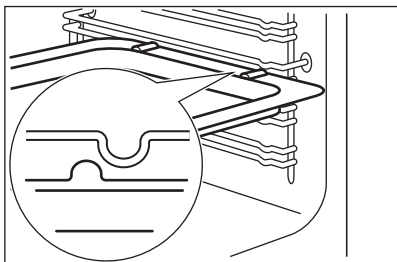
VARNING!

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

9.6 Montera ugnstillbehören

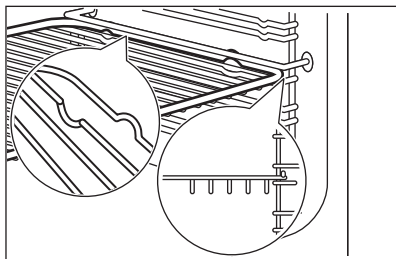
Ugnform/ Bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



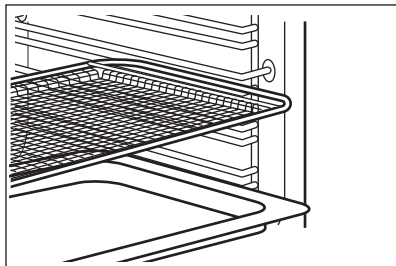
Galler:

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



AirFry plåt:

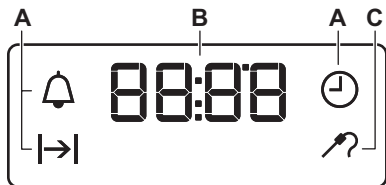
Sätt AirFry-plåten på tredje ugnsnivån. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsglas glider.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Ställa in tiden.

10.3 Klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

2. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in **—**. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

11. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

11.2 Tips för bakning

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.

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

11.3 Varmluftsbakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fullkornsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Färslimpa	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Rund limpa	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, mix	250	-	2 + 4
– bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaka	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Mjuk kaka	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux-deg	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	förbakning, degar 10–15	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	slutbearbetning 35–45	2 + 4
Fruktpajer, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fullkornsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-bullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bakning av rågröd	180 - 200	55 - 65	1
– bakning	190	55 - 65	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkaka	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkakbottnar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux-deg	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	slutbearbetning 35- 45	3 - 4
Fruktpajer, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Tysk ringkaka i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	<u>1</u>)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	<u>1</u>)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, fryst	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorer	165 - 175	30 - 40	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tärtor, frusna	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratinované jedlo	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tärtor, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tärtor, hembakade - dekorerings	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tärtor, frusna	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.7 Pizzabord

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabatta-bullar	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fruktpajer, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hemlagad (tjock – med massor av topp- ing)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hemlagad (tunn deg)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Fryst pizza	190 - 200	15 - 20	3
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, hembakade – avslutning	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, frysta	190 - 210	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

11.8 Varmluft med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kakor i form

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Viktoriakaka	150	25 - 35	3

Fisk

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

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse, 250 g	200	25 - 35	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Köttspett, 500 g	200	30 - 40	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180	25 - 35	3
Macaroons	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Välsmakande crackers	170	20 - 30	3
Mördegkakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse, 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt, 700 g	180	25 - 35	3

11.9 SteamBake

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	180	150	10	30 - 40	2
Bröd/Bullar	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hemlagad pizza	230	150	10	15 - 20	2
Cookies, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Plommonkaka, kanelbullar	160	150	10	70 - 80	2

Fryst mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza	200	100	10	15	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Regenerering av mat/uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	110	100	-	30 - 40	2
Bröd/Bullar	110	100	-	20 - 25	2
Hemlagad pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grönsaker	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kött	110	100	-	15 - 28	2

Ugnsstekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kyckling	210	200	-	70 - 75	2
Halv kyckling	210	200	-	35 - 50	2
Fläskstek	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Ugnsstekt kalkon	200	200	-	70 - 85	2

11.10 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.

11.11 Steka i varmluft

Kalvkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett ¹⁾	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.12 Stekning med Över/Undervärme

Kalvkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek ¹⁾	200	60 - 70	3
Fläskkotlett ¹⁾	200	60	3
Fläskkarré	180	90 - 120	2 - 3
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.13 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - bryning	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - stekning	55 - 65	2 - 3
Engelsk rostbiff	75 - 80	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Oxfilé	65	2 - 3

Lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	90	2

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

Fågel

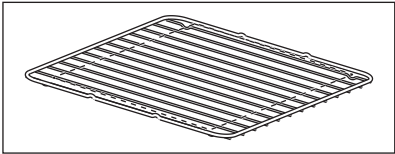
Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

11.14 Grillning

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

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.

- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

11.15 AirFry

Produkter att tillaga

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissanter, frysta	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Smördeg, fryst	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Smördeg, färsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fryst pizza	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potatisprodukter

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes frites, frysta	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Tjocka pommes frites, frysta	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potatisklyftor, frysta	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketter	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Färska grönsaker

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Skivad zucchini, färsk ¹⁾	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ tillsatt 1 tsk olivolja för att undvika att det fastnar

Annat

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kotletter, frysta	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Friterade räkor, frysta	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Bläckfiskringar, frysta	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Chicken nuggets, frysta	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskpinnar, frysta	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.16 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plåt/långpanna	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	160	60 - 80	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	35 - 45	Galler	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på galleret ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Galler	1 + 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	1 + 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd ¹⁾	Snabbgrillning	Hög	1 - 5	Galler	4
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4 + 1

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera packningen runt ugnsutrymmet.
- 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 slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

12.2 Rengöra AirFry-plåten

1. Sätt AirFry-plåten på bakplåten.
2. Håll i varmt vatten och diskmedel och låt det stå.
3. Rengör AirFry-plåten med en svamp eller en borste för att ta bort matrester. Den kan också diskas i diskmaskinen.

12.3 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.4 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



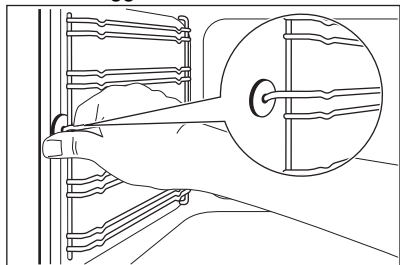
För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

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.

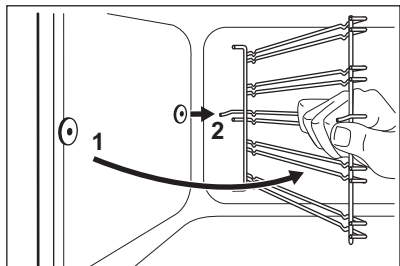
12.5 Borttagning av ugnsstegarna

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.



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.

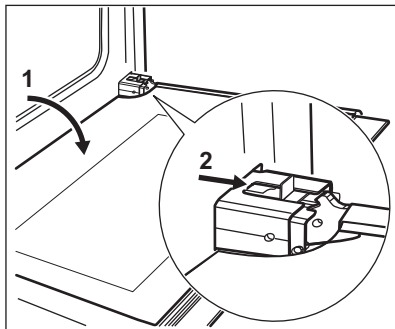
12.6 Användning: Aqua Clean

Denna rengöringsprocedur använder ånga för att avlägsna fett och matrester från ugnen.

1. Håll vatten i ugnsbottens hålighet: 250ml.
2. Ställ in funktionen
3. Ställ in temperaturen på 90 °C.
4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.
6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

12.7 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.

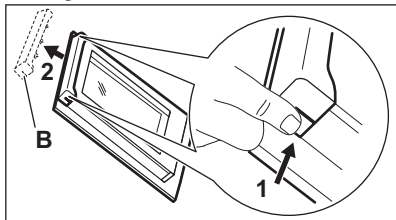
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

12.8 Ta bort och rengöra luckglaset

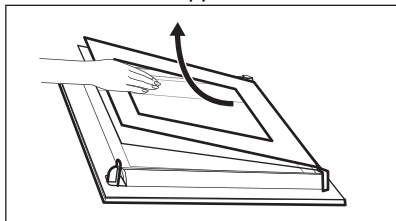


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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 luckglaset 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.

12.9 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.

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.

12.10 Lådan



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 under ugnen kan tas bort för att rengöras.

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.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 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  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Det tar för lång tid för hällen att värma upp kokkärl.	Fel diameter eller kvalitet på kokkärl.	Använd kokkärl avsedda för induktion med en botten diameter 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.
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera om möjligt stora kokkärl på de bakre zonerna.
 visas på hälldisplayen.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 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.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.
Displayen visar F11.	Matlagningstermometers kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometers stickkontakt helt i uttaget.
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.
Det blev inte bra när jag använde SteamBake-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Aktivera SteamBake-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen på minst 110 °C. Se kapitlet "Ugn – Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur ugnens bottenfördjupning.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i ugnens bottenfördjupning. Se "Aktivera SteamBake-funktionen".

13.2 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 ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	CIB6662BBM
Typ av häll	Häll för fristående spis
Antal kokzoner	4
Uppvärmningsmetod	Induktion

Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	14.0 cm
	Höger fram	18.0 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	191.0 Wh/kg
	Vänster bak	177.0 Wh/kg
	Höger fram	189.0 Wh/kg
	Höger bak	178.0 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		183.8 Wh/kg

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

14.2 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.

14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar för ugn

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	CIB6662BBM 947942560
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.82 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	73 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	60.85 kg

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

14.4 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.

14.5 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

15. 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



