

CCB54602BW
CCB54602BX

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

31



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	12
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	14
10. OVN - URFUNKTIONER.....	15
11. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	16
12. OVN - TIPS OG RÅD.....	18
13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	24
14. FEJLFINDING.....	27
15. ENERGIEFFEKTIV.....	28
16. MILJØHENSYN.....	30

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

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

- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

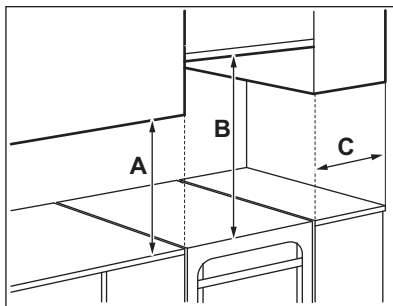
3.1 Placeringen af produktet



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

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

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

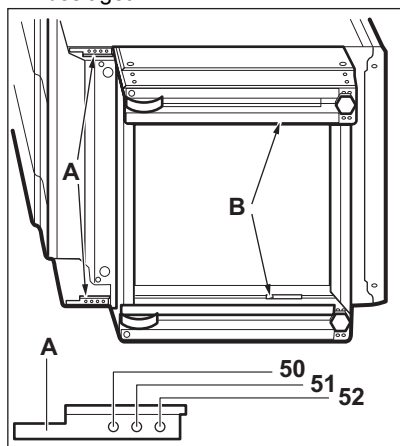
3.2 Tekniske data

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

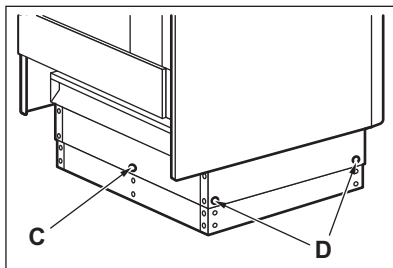
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

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

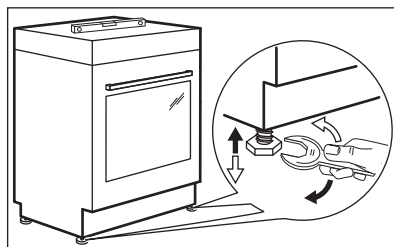


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skrue) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



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

3.4 Justering af apparatet



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

3.5 Toppesikring

Indstil produktets højde og område, før toppesikringen monteres.

⚠ FORSIGTIG!

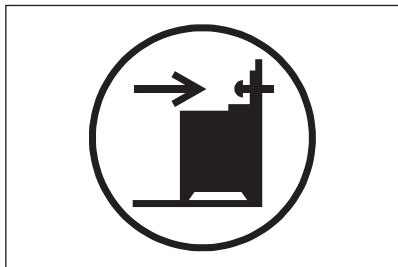
Sørg for at montere toppesikringen i korrekt højde.



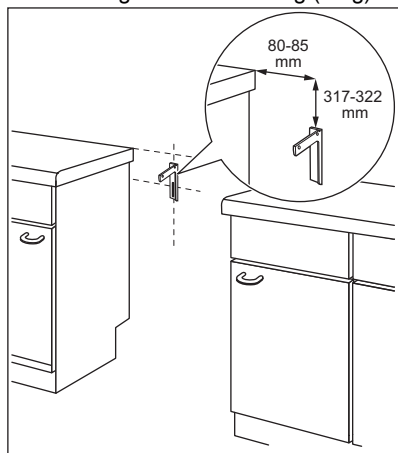
Sørg for, at overfladen bag produktet er glat.

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

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



1. Montér tippesikringen 317 - 322 mm ned fra toppen af produktet og 80-85 mm fra siden af produktet i det runde hul på beslaget. Skru den i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



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



FORSIGTIG!

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

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

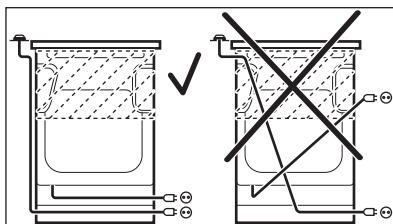
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette produkt er forsynet med en strømledning og uden et stik.



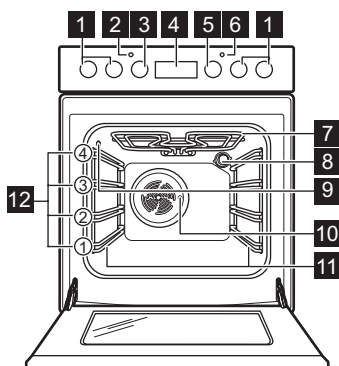
ADVARSEL!

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



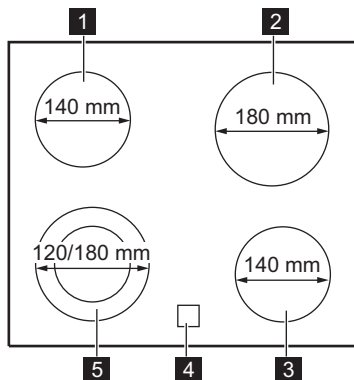
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningsknapper
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Temperaturknop
- 4 Elektronisk programur
- 5 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 6 Kogesektion, lampe/symbol/indikator
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovn-pære
- 9 Stik til termometer
- 10 Blæser
- 11 Ovnribbe, udtagelig
- 12 Ovn-riller

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 5 Kogezone, 700/1700 W

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Valgfri teleskopskinner**
Til hylder og plader. Du kan bestille dem separat.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.
- **Kondensopsamler**
Til opsamling af kondensvand dannet under brug af ovnen.

- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Kogezone, 1800 W
- 3 Kogezone, 1200 W
- 4 Restvarmeindikator

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

⌚ blinker, når apparatet tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Tryk på **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt.

Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.

5.3 Ændring af tid



Klokkeslættet kan ikke ændres, hvis nogen af funktionerne er i gang.

Tryk en eller flere gange på **⌚**, indtil indikatoren for klokkeslæt blinker.

Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

5.4 Forsænkbare knapper

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

5.5 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

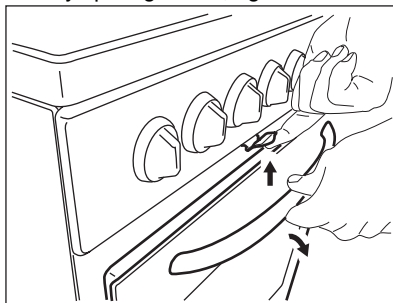
1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnens kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5.6 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!



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

6. KOGSEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Beskrivelse af kogezone

Kogezonerne er udstyret med termostat og fungerer sporadisk (slukkes og tændes igen) afhængigt af det valgte varmetrin.

6.2 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
☉	Dobbelt zone
⌋	Holde varm
1 - 9	Varmeindstillinger



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

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

Hvis alle kogezoneerne er deaktiverede, slukker kontrolindikatoren.

6.3 Brug af den simple kogezone

For at bruge en simpel kogezone skal du dreje den relevante knap til en af følgende positioner: 1-9.



For varmetrin 1-3 forbliver zonen rød i ca. 2-3 sekunder og deaktiveres derefter.



Zonen fungerer ved sit maksimale effektniveau, når du har indstillet varmeniveauet til 8 eller 9.

6.4 Aktivering og deaktivering af yderkredsene (dobbelt eller oval)

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogeøjets bund.

1. Hvis du vælger et varmetrin mellem 1-9, er det kun den midterste del af kogezone, der er tændt.
2. For at aktivere yderkredsen skal du dreje knappen med uret ud over trin 9 til ☉.
3. Drej knappen mod uret til det ønskede varmetrin (1-9). Både den midterste del og yderkredsen er tændt sammen.

Drej knappen til positionen sluk for at deaktivere yderkredsen. Både den midterste del og yder- eller ovalkredsen deaktiveres. Kontrollampen slukkes. For at genstarte den midterste del af kogezone skal du vælge et varmetrin mellem 1-9.

6.5 Restvarmeindikator

⚠ ADVARSEL!

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

Kontrollampen tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis strømmen afbrydes.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale



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

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



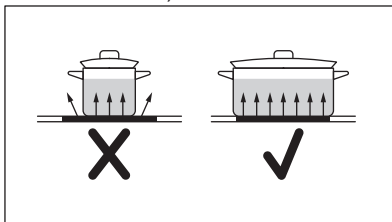
Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.



Kogegrej af emaljeret stål eller med aluminium- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikoverfladen.

For at spare energi og sikre, at kogesektionen fungerer korrekt, skal kogegrejets bund have en passende minimal

diameter (mindst den samme som zonediameteren).



7.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
1 - 2	Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Damp grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Damp kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

8. KOGSEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.

- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner

på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** brug en blanding af bagepulver og citronsaft eller eddike.

9. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.

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

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

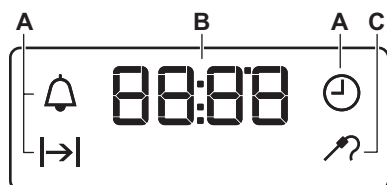
9.3 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktioner	Anvendelse
0	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Ovnlampe	Tænder ovnlampen uden at der vælges en ovnfunktion.
	Over-/undervarme	Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Undervarme	Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
	Varmluft	Samtidig stegning eller stegning/bagning af mad, der skal have samme tilberedningstemperatur, på flere ovnribber end én, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.

Symbol	Ovnfunktioner	Anvendelse
	Varmluft	Bagning på op til to ovnribber samtidig og tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Fugtig varmluft	Denne funktion blev anvendt for at overholde bestemmelserne om energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i henhold til: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion er designet til at spare energi under tilberedningen. For tilberedningsanvisninger henvises der til kapitlet "Råd og tips", Fugtig varmluft.
	Turbogrill	Stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Gratin og bruning.
	Pizza	Bagning af pizza. Kraftig bruning og sprød bund.
	Optøning	Optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer
- C. Termometerindikator

10.2 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
—	MINUS	Indstilling af tiden.
	UR	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Indstilling af tiden.

10.3 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktioner	Applikation
 AKTUEL TID	For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også når ovnen er slukket.

10.4 Indstilling af VARIGHED

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på **+** eller **—** for at indstille tiden for VARIGHED.

Displayet viser .

4. Når tiden er gået, blinker , og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen.

10.5 Indstilling af MINUTUR

1. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.

2. Tryk på **+** eller **—** for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
3. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
4. For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner til deres Slukpositioner.

10.6 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
2. Tryk på og hold **—** nede.
Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

11. OVN - BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

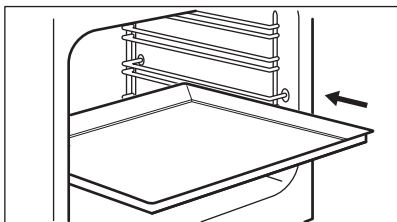
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Isætning af tilbehøret

Plade:

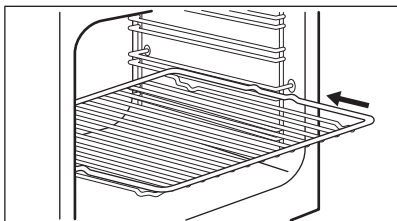


Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.

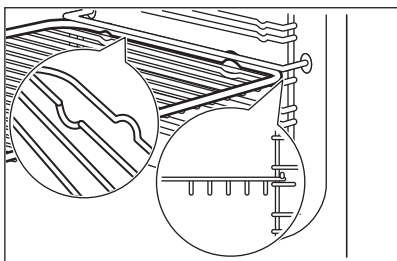


Skub pladen eller bradepanden ind mellem ovnribberne. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Grillrist:



Placer grillristen mellem ovnribberne.



11.2 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- Ovntemperaturen.

- Kerne temperaturen.

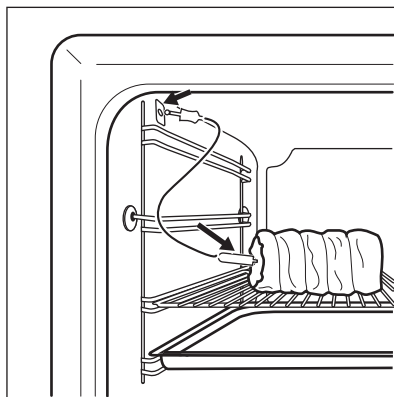
⚠ FORSIGTIG!

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Tryk termometerets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg.

Indikatoren for termometeret blinker.

2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen $+$ eller $-$ for at indstille kerne temperaturen. Temperaturindstillingen går fra 30 °C til 99 °C.

4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når kødet når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

5. Sluk for apparatet.

6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet.

Hvis kødet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage ovenstående trin og indstille en højere kerne temperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på for at ændre den indstillede kerne temperatur.

⚠ ADVARSEL!

Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud.

Madlavningstermometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

12. OVN - TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

12.1 Generelle oplysninger

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

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

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

12.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

12.6 Over-/undervarme

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

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

12.3 Bagning af kager

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

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

12.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

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

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

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

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

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

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

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

12.7 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	150	30	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fylt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade
Engelsk julekage ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bageplade
Quiche lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærbotter ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

³⁾ Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.8 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle	Tilbehør
Flad kage ¹⁾	1000	155	35	2	bageplade
Flad kage ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bageplade
Kylling, hel	1400	200	50	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	160 - 170	20 - 30	3	bageplade
Kvarkkage	2600	150 - 170	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborler ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Gærborler ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bageplade
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	bageplade
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle	Tilbehør
Sandkage ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bageplade
Smørkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

4) Indstil temperaturen til 230 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.9 Fugtig varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Boller	200	40 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	grillrist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kager i form				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	flanform på grillrist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kødspid 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småt bagværk				
Cookies	170	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Macaroner	170	40 - 50	2	bageplade eller grill-/bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Salt kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Vegetarisk				
Blandede grøntsager i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande

12.10 Turbogrill

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Fjerkræ, halveret	1200	200	25 + 25	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	500	230	20 + 20	2	grillrist
				1	bageplade

12.11 Pizza-funktion

Madvare	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bageplade
Kylling, hel	1400	165 - 175	55 - 65	2	bageplade
Fjerkræ, halveret	1350	165 - 175	30 + 35	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

12.12 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnrille	Tid (min.)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./plade)	Varmluft	150	bageplade	3	20 - 30

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnrille	Tid (min.)
Små kager i form (16 stk./plade)	Varmluft	160	bageplade	1 + 3	30 - 40
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	grillrist	1	65 - 75
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	180	grillrist	2	70 - 80
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	grillrist	2	25 - 35
Fedtfattig sandkage	Varmluft	170	grillrist	1 + 3	30 - 40
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	3	20 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Turbogrill	230	grillrist	3	3 - 5
Burgerbøf ²⁾	Turbogrill	250	grillrist eller grill-/bradepande	3	15-20 første side; 10-15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.

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

13.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

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

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

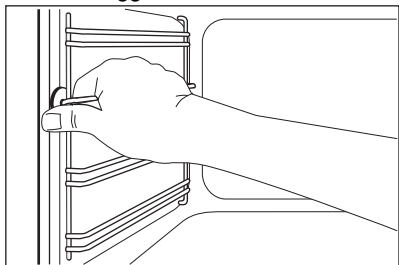
13.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

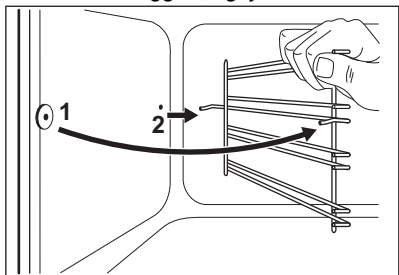
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

13.4 Sådan fjernes: grill

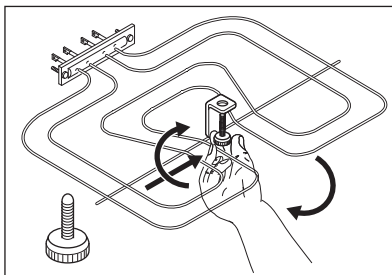
ADVARSEL!

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

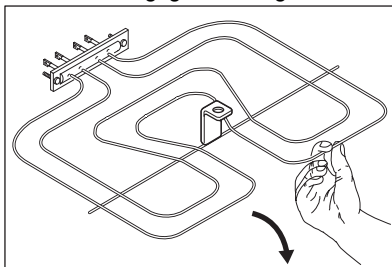
Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovnens loft.

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



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.



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

ADVARSEL!

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

13.5 Udtagning og montering af ovnglas

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

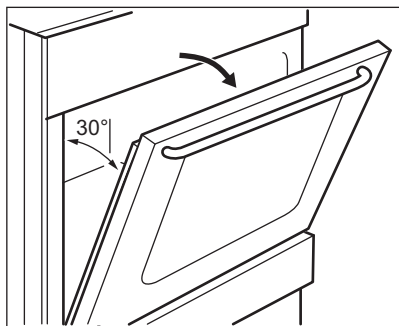
ADVARSEL!

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

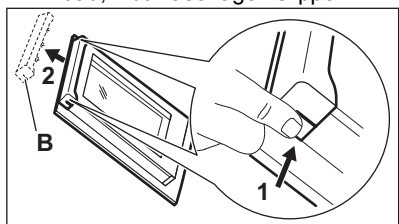
ADVARSEL!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

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



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



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

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

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

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

⚠ FORSIGTIG!

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

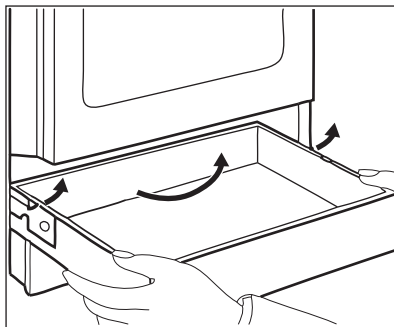
13.6 Udtagning af skuffen

⚠ ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

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



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

13.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være varm.

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

Bagbelysningen

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

14. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømfor- syningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en autoriseret elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes el- ler betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 se- kunder.
Kontrollampe for restvarme tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstræk- keligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Tænd først for den inderste varme- kreds.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrek- te.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og konden- svand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilbered- ningen.
Madlavningstermometeret virker ik- ke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i stikket som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejlednin- gen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikrin- gen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

14.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktoplysninger i henhold til EU's økodesign-forordninger for kogesektioner

Identifikation af model	CCB54602BW CCB54602BX	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Bageste venstre	14.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
	Forreste højre	14.0 cm
	Forreste venstre	18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	181.8 Wh/kg
	Bageste højre	182.1 Wh/kg
	Forreste højre	181.8 Wh/kg
	Forreste venstre	190.1 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		184.0 Wh/kg

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

15.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.

- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

15.3 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning for ovne

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	CCB54602BW 943005468 CCB54602BX 943005469	
Energieffektivitetsindeks	94.9	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,75 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	57 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	CCB54602BW	52.0 kg
	CCB54602BX	52.0 kg

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

15.4 Ovn - Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft

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

16. MILJØHENSYN

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

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	34
3. MONTERING.....	36
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	39
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	40
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	41
7. PLATETOPP – RÅD OG TIPS.....	42
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	43
9. OVN – DAGLIG BRUK	43
10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	45
11. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET	46
12. OVN - RÅD OG TIPS.....	47
13. OVN – STELL OG RENGJØRING	54
14. FEILSØKING.....	56
15. ENERGIEFFEKTIV.....	57
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	59

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer 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 skrapegjenstander 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.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om 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 matsensoren (steketermometeret) som anbefales 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 apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.

- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- 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.



ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.

- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la 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 stikkontakten.
- 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.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

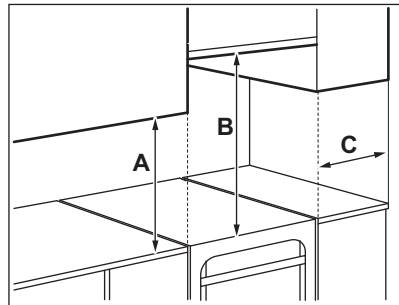
3.1 Produktets plassering



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

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

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

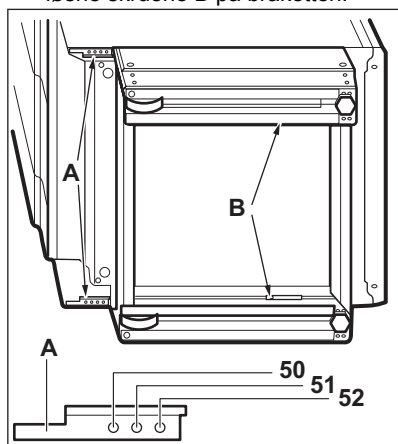
Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

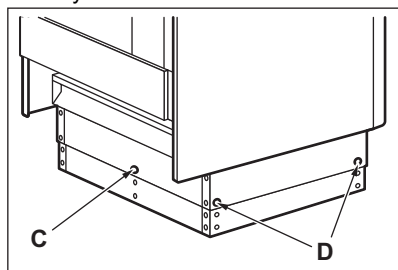
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

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

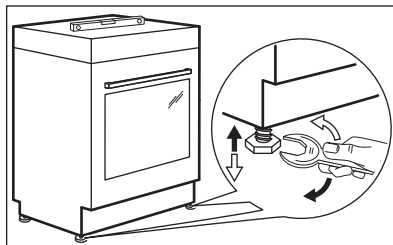


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skrue) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



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

3.4 Nivellering av produktet



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

3.5 Vippesikring

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

⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

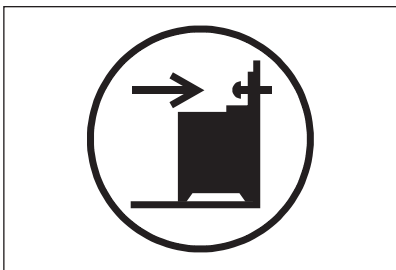


Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

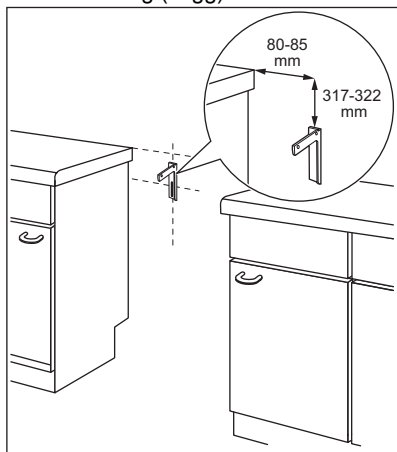
Du må installere vippesikringen. Hvis du ikke monterer den, kan produktet velte.

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





1. Monter vippesikringen 317 - 322 mm fra toppen av produktet og 80-85 mm fra venstre side av produktet i det runde hullet på en brakett. Skru den inn i det faste materialet eller bruk gjeldende forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten på produktet og plasser det midt mellom skapene. Hvis avstanden mellom benkeskapene er

større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene for å sentrere produktet.



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



FORSIKTIG!

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

3.6 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

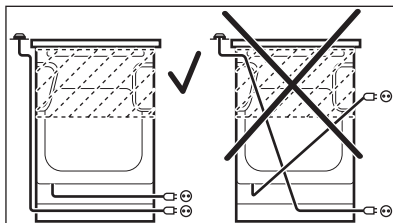
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.



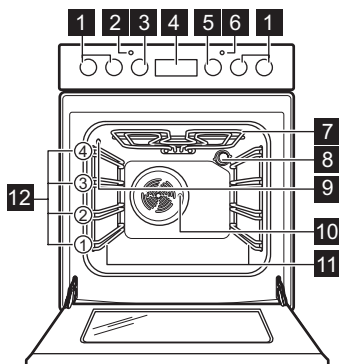
ADVARSEL!

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



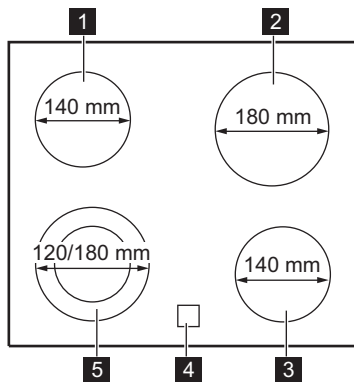
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Brytere til komfyrtoppen
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Temperaturbryter
- 4 Elektronisk programmering
- 5 Bryter for ovnsfunksjonene
- 6 Komfyllampe/symbol/indikator
- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Kontakt til steketermometer
- 10 Vifte
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Hyllnivåer

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Kokesone 1 200 W
- 2 Kokesone 1 800 W
- 3 Kokesone 1 200 W
- 4 Restvarmeindikator
- 5 Kokesone 700 / 1700 W

4.3 Tilbehør

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

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Førstegangsrengjøring

Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før førstegangs bruk.

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen.

5.2 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

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

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

5.3 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".

5.4 Skjult lås

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

5.5 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

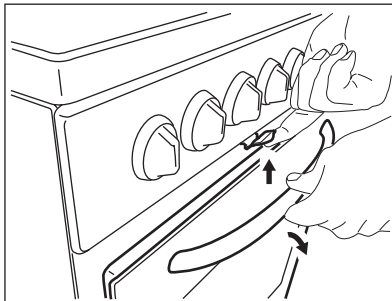
1. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Angi funksjonen . Angi maksimumstemperatur. Maksimumstemperaturen for denne funksjonen er 210 °C.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Angi funksjonen . Angi maksimumstemperatur.
6. La ovnen stå på i 15 minutter.
7. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgis lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

5.6 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren. Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnens dør!

Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Beskrivelse av kokesoner

Kokesonene er utstyrt med termostat og fungerer periodisk (aktiveres og deaktiveres), avhengig av valgt varmenivå.

6.2 Effektrinn

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



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

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

Hvis alle kokesonene er deaktiverte, slukker komfyrtoppindikatoren.

6.3 Slik bruker du den enkelte sonen

For å bruke en enkel sone, vri den aktuelle bryteren til en av følgende posisjoner: 1-9.



For varmeinnstillinger 1-3 forblir sonen rød i omtrent 2-3 sekunder og deaktiveres deretter.



Sonen opererer på sitt maksimale effektnivå når du har stilt inn varmenivået til 8 eller 9.

6.4 Aktivere og deaktivere de ytre ringene (doble eller ovale)

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

1. Hvis du velger et varmenivå mellom 1-9, vil bare den sentrale delen av kokesonen aktiveres.
2. For å aktivere den ytre ringen, vrir du bryteren med klokken forbi innstilling 9 til  ..
3. Drei så bryteren mot klokken, til ønsket varmeinnstilling (1-9). Både den sentrale delen og den ytre ringen fungerer sammen.

Du deaktiverer den ytre ringen ved å dreie bryteren til av-posisjon. Både den sentrale delen og den ytre eller ovale ringen deaktiveres. Indikatoren slukker. For å starte den sentrale delen av kokesonen på nytt, velg et varmenivå mellom 1-9.

6.5 Restvarmeindikator

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når kokekoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale



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

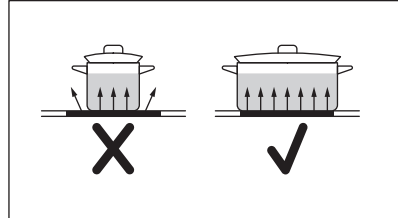


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



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

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



7.2 Eksempler på tilberedningsmåter



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.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm 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 et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Damp poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu halvveis.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu halvveis.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spialskrape for glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

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

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

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en blanding av bakepulver og sitronsaft eller eddik.

9. OVN – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Slå av og på ovnen

1. Drei ovnsbryteren for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostadbryteren for å velge temperatur.
Lampen lyser når ovnen er i bruk.
3. For å slå av ovnen, drei bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til avstilling.

9.2 Sikkerhetstermostat

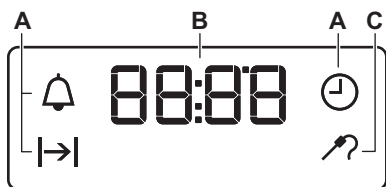
Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

9.3 Ovnsfunksjoner

Symbol	Ovnsfunksjoner	Anvendelse
0	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Ovnslampe	Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.
	Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
	Varmluftsteking	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres imellom rettene.
	Ekte Varmluft	For å bake på opptil to brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnsens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for Over- og undervarme.
	Baking med damp	Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlagning. Se kapittelet «Råd og tips» for matlagingsinstruksjoner, Baking med damp.
	Gratinerer med vifte	For å steke store steker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
	Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.
	Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



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

10.2 Knapper

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

10.3 Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
KLOKKESELETT	For å stille inn, endre eller sjekke klokkeslett.
VARIGHET	For å velge hvor lenge ovnen skal være på.
VARSELUR	For innstilling av en tidsnedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis 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 termostatbryteren 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. Dreii bryteren for ovnsfunksjon og til avposisjon.

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. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

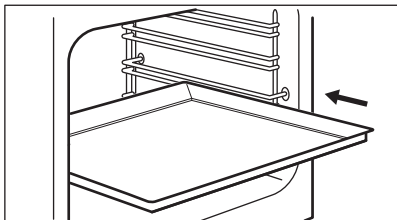
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Sette inn tilbehøret

Brett:

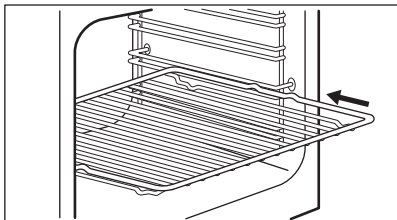


Ikke skyv stekebrettet eller den dype pannen helt inn til bakveggen i ovnsrommet. Dette hindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt i den bakre delen av brettet.

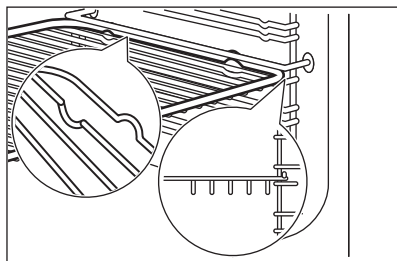


Skyv stekebrettet/langpannen inn i sporene på brettstigen. Sørg for at den ikke berører bakveggen i ovnen.

Rist:



Sett risten inn sporene på brettstigen.



11.2 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen.
- Kjernetemperaturen.

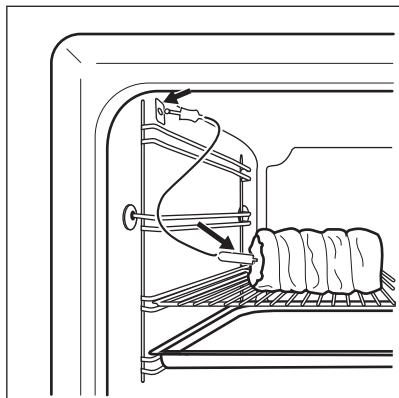
FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på siden av produktet.

Indikatoren for steketermometeret  blinker.

2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.



3. Trykk på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal i to

minutter. Trykk en knapp for å slå av lydsignalet.

5. Slå av produktet.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

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

Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen. Trykk på  for å endre den angitte kjernetemperaturen.

ADVARSEL!

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

12. 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.

12.1 Generell informasjon

Produktet har fire brettthøyder. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.

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

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

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

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

12.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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

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

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

12.3 Steking av kaker

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

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

12.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker. La kjøttet stå i ca. 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut. For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å

forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum. Til å begynne med, overvåker du ytelsen når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

12.6 Over- og undervarme

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	stekebrett
Brettcake med epler	2000	170 - 190	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1350	200 - 220	60 - 70	2	rist
				1	stekebrett
Kylling, delt i to	1300	190 - 210	35 + 30	3	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	190 - 210	30 - 35	3	rist
				1	stekebrett
Tertebrød ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt brettcake ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	170 - 190	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	stekebrett
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette brett (lengde: 20 cm)
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Rullekake ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Rørekake ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

⁴⁾ Sett temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.7 Varmluftsteking

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	150	30	2	stekebrett
Brettkake med epler	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1400	180	55	2	rist
				1	stekebrett
Svinestek	800	170 - 180	45 - 50	2	rist
				1	stekebrett
Fyllt gjærbakst	1200	150 - 160	20 - 30	2	stekebrett
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Rumensk formkake ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplatering
Rundstykker av gjærdeig ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	stekebrett
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	stekebrett
Smuldrekake	1500	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Formkake ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

³⁾ Still temperaturen på 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.8 Ekte Varmluft

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	155	35	2	stekebrett
Kakebunn ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	stekebrett
Brettkake med epler ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	stekebrett
Hel kylling	1400	200	50	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	180 - 200	30 - 40	2	rist
				1	stekebrett
Tertebrød ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fyllt gjærbakst	1200	160 - 170	20 - 30	3	stekebrett
Ostekake	2600	150 - 170	60 - 70	2	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund form (diameter: 26 cm)

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	stekebrett
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	stekebrett
Formkake ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	stekebrett
Rørekake ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

4) Still temperaturen på 230 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.9 Baking med damp

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Rundstykker	200	40 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne
Frossen pizza 350 g	190	25 – 35	2	rist
Kaker på stekebrett				
Rullekake	180	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Brownie	180	35 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plasse-ring	Tilbehør
Formkaker				
Soufflé	210	35 – 45	2	keramisk ildfast form på rist
Gratengbase	180	25 – 35	2	gratengform på rist
Formkake	150	35 – 45	2	bakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Hel fisk 200 g	180	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Fiskefileter 300 g	180	30 – 40	2	pizzaform på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	35 – 45	2	rist eller grill-/stekepanne
Kjøtt på spyd 500 g	200	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Småbakst				
Kjeks	170	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Makroner	170	40 – 50	2	rist eller grill-/stekepanne
Muffins	180	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Pikantkake	160	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Sandkaker	140	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Terteskjell	170	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Omelett	200	30 – 40	2	pizzaform på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne

12.10 Gratinerer med vifte

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Brett-plasse-ring	Tilbehør
Kylling, halv	1200	200	25 + 25	2	stekerist
				1	stekebrett
Svinekotelett	500	230	20 + 20	2	stekerist
				1	stekebrett

12.11 Pizzafunksjon

Mat	Mengde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plasse- ring	Tilbehør
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	stekebrett
Hel kylling	1400	165 - 175	55 - 65	2	stekebrett
Kylling, delt i to	1350	165 - 175	30 + 35	3	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	stekebrett

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 – 15 minutter.

12.12 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Tempera- tur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	160	stekebrett	3	20 - 30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Varmluftssteking	150	stekebrett	3	20 - 30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	160	stekebrett	1 + 3	30 - 40
Elepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	190	rist	1	65 - 75
Elepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Varmluftssteking	180	rist	2	70 - 80
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	180	rist	2	20 - 30
Fettfritt formkake	Varmluftssteking	160	rist	2	25 - 35
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	170	rist	1 + 3	30 - 40
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	140	stekebrett	3	15 - 30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Varmluftssteking	140	stekebrett	3	20 - 30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	stekebrett	1 + 3	15 - 30
Ristet brød ¹⁾	Gratinerings med vifte	230	rist	3	3 - 5
Biffburger ²⁾	Gratinerings med vifte	250	rist eller grill-/stekepanne	3	15–20 første side; 10–15 andre side

¹⁾ Forvarm ovnen i 5 minutter.

²⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Merknader om rengjøring

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

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

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

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

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

13.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

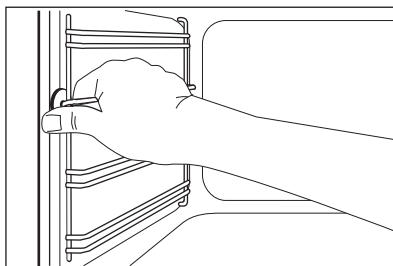
13.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

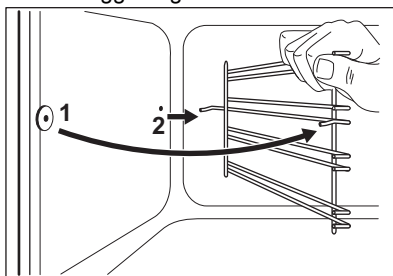
FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

13.4 Slik fjerner du: grillen

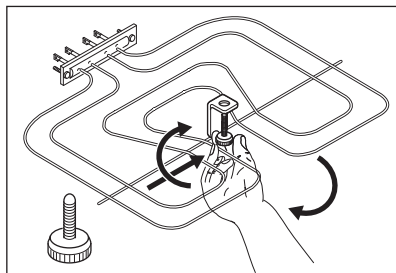
ADVARSEL!

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

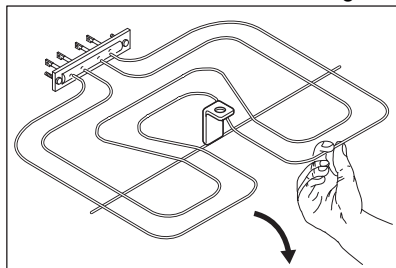
Fjern brettstøttene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



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

Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge.

Monter brettstigen.

⚠ **ADVARSEL!**

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

13.5 Fjerning og montering av glasspanelene til ovnen

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

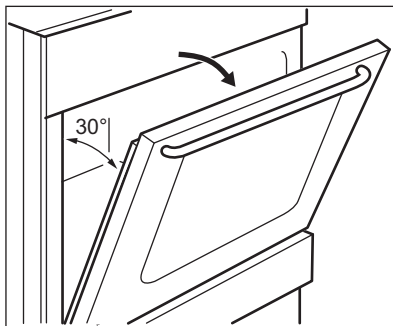
⚠ **ADVARSEL!**

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

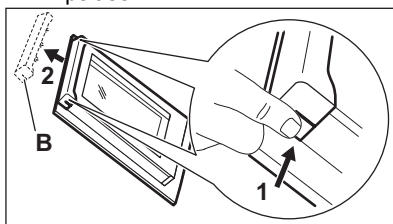
⚠ **ADVARSEL!**

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

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



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



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ **ADVARSEL!**

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

4. Hold dørklassene øverst i kanten trekk dem oppover én etter én.

5. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste panelet først, så den store.

⚠ **FORSIKTIG!**

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

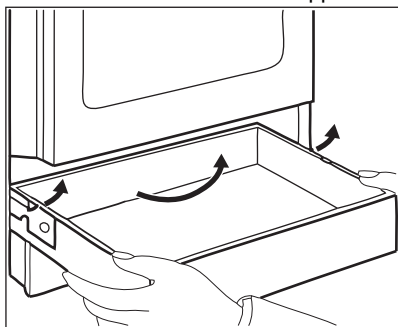
13.6 Ta ut skuffen

ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.

3. Trekk skuffen helt ut.

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

13.7 Skifte lyspære

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

Lampen kan være varm.

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

Baklampe

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

14. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

14.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Sikringen har gått.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.		Aktiver den indre ringen først.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Steketermometeret fungerer ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrydd.	Still klokken.

14.2 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 ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign Regulation for platetopp

Modellidentifikasjon	CCB54602BW CCB54602BX
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr

Antall soner	4		
Varmeteknologi	Varmeelement HiLight		
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak		14.0 cm
	Høyre bak		18.0 cm
	Høyre fremme		14.0 cm
	Venstre fremme		18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak		181.8 Wt/kg
	Høyre bak		182.1 Wt/kg
	Høyre fremme		181.8 Wt/kg
	Venstre fremme		190.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)			184.0 Wt/kg

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

15.2 Platetopp - Energisparing

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

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.

- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	CCB54602BW 943005468 CCB54602BX 943005469	
Energieffektivitetsindeks	94,9	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,75 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	57 l	
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr	
Masse	CCB54602BW	52.0 kg
	CCB54602BX	52.0 kg

15.4 Ovn – Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

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 varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med damp

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

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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

aeg.com

867365546-C-352023

