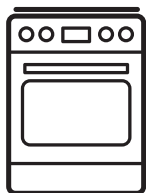




Electrolux



electrolux.com/register



LKI540001W

NO Bruksanvisning | **Komfyr**



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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	11
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	12
7. PLATETOPP - TIPS	15
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	17
9. OVN – DAGLIG BRUK	17
10. OVN - BRUKE TILBEHØRET.....	18
11. OVN – TIPS	19
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	25
13. FEILSØKING.....	27
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	29
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	31

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kabelen.
- Produktet må kobles til strømforsyningen med en H05VV-F-kabel for å håndtere temperaturen på bakpanelet.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.

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

- Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i 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 frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- 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 på bunnen av produktets rom.
 - 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 emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!

- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker 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 produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

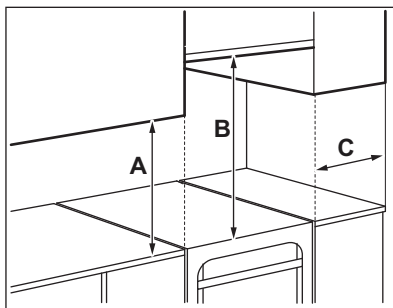
3.1 Produktets plassering



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

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

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400
B	650
C	150

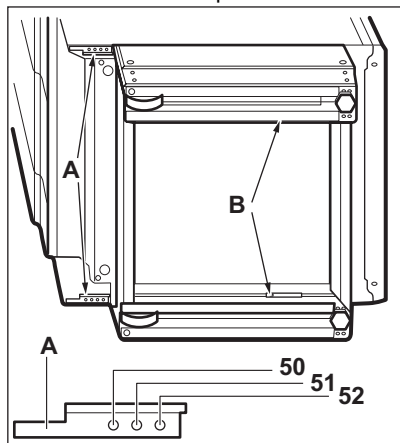
3.2 Tekniske data

Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1
Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

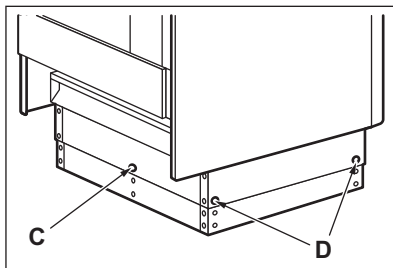
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

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

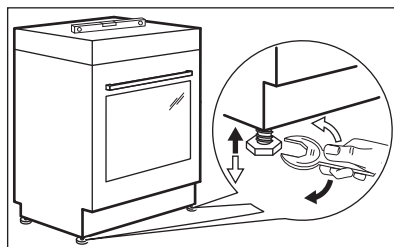


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skru) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



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

3.4 Nivellering av produktet



Bruk små føtter på bunnen av produkt for å sette produktets overflate på nivå med andre overflater.

3.5 Vippesikring

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

⚠ FORSIKTIG!

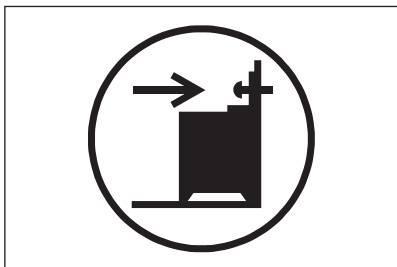
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



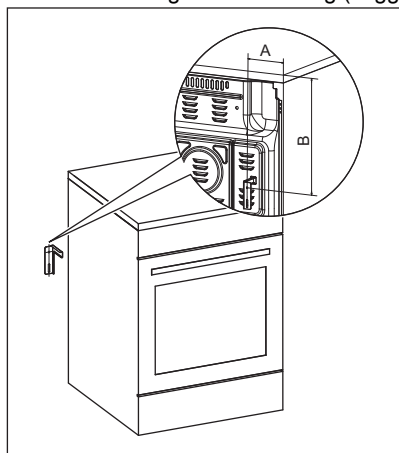
Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

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

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



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



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



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



FORSIKTIG!

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

3.6 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

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

Produktet leveres uten støpsel eller strømledning. Tilkoblingsterminalen er plassert bak bakplaten.



ADVARSEL!

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

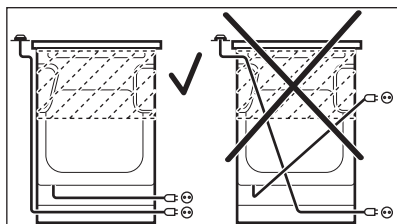
Gjeldende kabeltyper ulike faser:

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



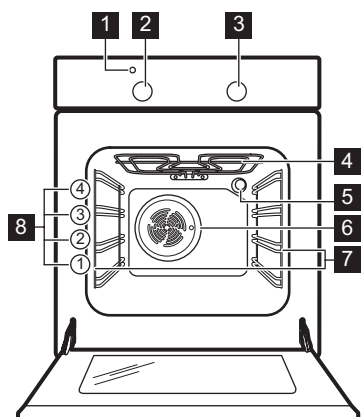
ADVARSEL!

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



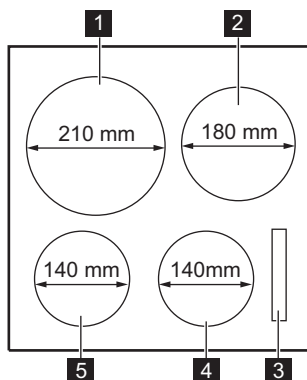
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Temperaturindikator/-symbol
- 2 Temperaturbryter
- 3 Bryter for ovnsfunksjonene
- 4 Varmeelement
- 5 Lampe
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllennivåer

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2 Induksjonskokesone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Display
- 4 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

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

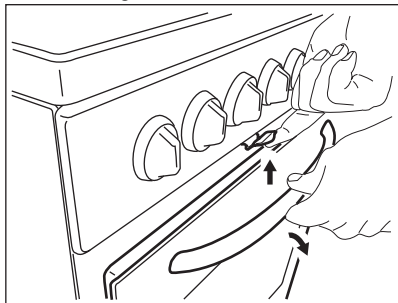
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. Den maksimale temperaturen for denne funksjonen er 210 °C. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still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

5.2 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnsdøren!

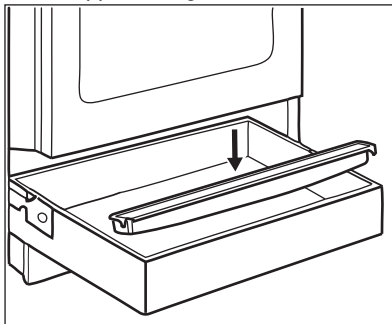


Deaktivering av produktet avbryter ikke den mekaniske dørlåsen.

5.3 Montering av kondenssopsamler

Kondenssopsamleren brukes til å samle opp kondens som dannes under bruk av ovnen.

1. Plasser kondenssopsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



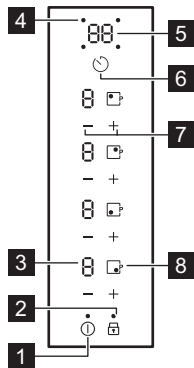
2. Tøm kondenssopsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Platetopp kontrollpanel



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

Sensor-felt	Funksjon	Beskrivelse
①	PÅ / AV	Slå platetoppen av og på.
⏻	Lås / Barnesikringsenhet	Låse / låse opp betjeningspanelet.
-	Effektrinndisplay	For å vise effektrinnet.
-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
🕒	-	Velge kokesone.
+ / -	-	Angi et effektrinns eller en tidsinnstilling.
⬢P	PowerBoost	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.

6.2 Varmeinnstillingdisplayer

Display	Beskrivelse
0	Sonen er deaktivert.

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er aktiv. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.
	PowerBoost er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Lås / Barnesikringsenhet er i bruk.
	Feil eller for lite kokekar eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk avstenging er aktivert.

6.3 OptiHeat control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

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

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

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

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også dukke opp:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.4 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

6.5 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du bruker feil kokekar. Symbolet tennes, og kokesonen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en liten stund kommer på og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

6.6 Effektrinnnet

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

6.7 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonen. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonssonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles induksjonssonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør tennes.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

eller .

6.8 Tidtaker

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å angi hvor lenge sonen skal være på i en enkelt tilberedningsøkt.

Still kokesonen inn først og så angir du funksjonen. Du angir innstillingen for å varme opp før eller etter at du har angitt funksjonen.

For å angi sone: berør gjentatte ganger til indikatoren til en nødvendig sone tennes.

Slik aktiverer du funksjonen eller stiller

om på tiden: berør eller på valgte kokesone for å angi tiden (00 - 99 minutter). Når indikatoren for sonen begynner å blinke sakte, har nedtellingen startet.

For å se gjenværende tid: angi sonen med . Indikatoren for sonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

Slik deaktiverer du funksjonen: angi

kokesonen med og berør den valgte kokesonen. Så telles resten av tiden ned til 00. Indikatoren for sonen slukker. For å deaktivere funksjonen, kan du også berøre og samtidig.



Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Sonen blir deaktivert.

For å stoppe lyden: berør .

Varselur

Du bruker funksjonen som et varselur når platetoppen er aktivert og kokesonene ikke er i bruk (display viser for innstilling til å varme opp).

Slik aktiverer du funksjonen: berør .

Berør eller for å angi tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

For å stoppe lyden: berør .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av sonene.

6.9 Lås

Du kan låse kontrollpanelet mens sonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnnet.

Still først inn effektrinnnet.

For å aktivere funksjonen: berør tennes i 4 sekunder. Timeren forblir på.

For å deaktivere funksjonen: berør . Den forrige varmeinnstillingen tennes.



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.10 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

Slik aktiverer du funksjonen: aktiver platetoppen med ①. Ikke angi trinnet for å varme opp. Trykk på  i 4 sekunder. Trykk på hvilken som helst  tennes. Deaktiver platetoppen med ①.

Slik deaktiverer du funksjonen: aktiver platetoppen med ①.  tennes. Ikke still inn effekttrinnet. Trykk på  i 4 sekunder. Trykk på hvilken som helst  tennes. Deaktiver platetoppen med ①.

Slik overstyrer du funksjonen hvis du bare vil ha en tilberedningstid: aktiver platetoppen med ①.  tennes. Trykk på  og  samtidig til signalet fungerer.  tennes. **Angi innstilling for å varme opp innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med ①, aktiveres funksjonen igjen.

6.11 OffSound control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktiver platetoppen. Pass på at ingen funksjon for timer og Barnesikringsenhet er aktivert. Berør ① i 3 sekunder. Berør  i 3 sekunder.  eller  vises på timerdisplayet. Trykk  på sonen til høyre for å velge én av følgende:

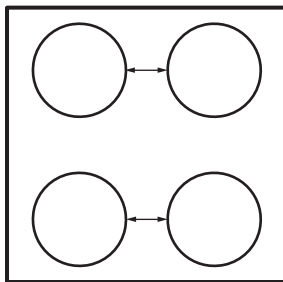
- : lydene er av
-  – lydene er på

Når funksjonen er satt til  kan du kun høre lyden når:

- du berører ①
- Varselur er nede
- Timer med nedtelling er nede
- du setter noe på betjeningspanelet.

6.12 Effekststyring funksjon

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



7. PLATETOPP - TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

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

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

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



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

Kokekarenes mål

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

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

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

7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Kokekar – minimum diameter (mm)
Venstre bak	180
Høyre bak	150
Høyre fremme	125
Venstre fremme	125

7.3 Avgir støy under drift



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

Lyder relatert til kokekar:

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

Platetopp-relaterte lyder:

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

7.4 Forenklet matlagingsguide

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2.	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2.	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2. - 3.	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3. - 4.	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
4. - 5.	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannnivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4. - 5.	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
5. - 7	Skånsom steking: cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Slå av og på ovnen

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

Lampen lyser når ovnen er i bruk.



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

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

9.2 Sikkerhetstermostat

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

9.3 Kjølevifte

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

9.4 Ovnsfunksjoner



Av-posisjon
Ovnen er av.



Ovnslampe
Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.



Over- og undervarme
For å bake og steke på én brett plassering.



Undervarme
For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.



Varmluftssteking

For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.



Ekte Varmluft

For å bake i maksimalt to hylleposisjoner samtidig, og for å tørke mat. Still inn temperaturen 20 - 40 °C lavere enn for Over- og undervarme.



Baking med fukt

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

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

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

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt.



Gratinerer med vifte

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



Pizzafunksjon

For å steke mat på én brett plassering, slik at du oppnår en mer intens brunng og sprø bunn.



Tining

For å tine mat. Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

10. OVN - BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

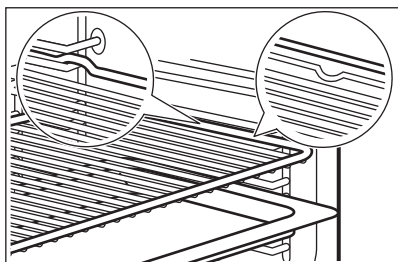
10.1 Innsetting av tilbehør

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



Små fordypninger øker sikkerhet og gir vippebeskyttelse. De er også anti-velt enheter. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

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



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

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

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

11. OVN – TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Generell informasjon

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

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

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

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

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

11.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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

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

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

11.3 Steking av kaker

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

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

11.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

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

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

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

11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

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

11.6 Over- og undervarme

Mat	Antall (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 hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	200 - 210	10–15	2	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150–170	15–20	1	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
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 produktet.

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

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

11.7 Varmluftsteking

Mat	Antall (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 hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle
Rundstykker av gjærdeig ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
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 produktet.

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

11.8 Ekte Varmluft

Mat	Antall (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
Fylt 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)
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 hylle
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme hylle

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
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
Rørekeke 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 produktet.

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

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

11.9 Baking med fukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25–30	2	stekebrett eller langpanne
Rundstykker	200	40–45	2	stekebrett eller langpanne
Frossen pizza 350 g	190	25–35	2	rist
Kaker på bakebrett				
Rullekake	180	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Brownies	180	35–45	2	stekebrett eller langpanne
Kake i boks				
Soufflé	210	35–45	2	seks keramiske ramekin på rist
Sukkerbrødbunn	180	25–35	2	form på rist
Formkake	150	35–45	2	kakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Hel fisk 200 g	180	25–35	2	stekebrett eller langpanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Fiskefilet 300 g	180	30–40	2	pizzabrett på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	35–45	2	stekebrett eller langpanne
Kjøttspyd 500 g	200	30–40	2	stekebrett eller langpanne
Småbakst				
Informasjonskapsler (Cookies)	170	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Makroner	170	40–50	2	stekebrett eller langpanne
Muffins	180	30–40	2	stekebrett eller langpanne
Salte kjeks	160	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Mørdeigkjeks	140	25–35	2	stekebrett eller langpanne
Små terter	170	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20–30	2	stekebrett eller langpanne
Omelett	200	30–40	2	pizzabrett på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25–35	2	stekebrett eller langpanne

11.10 Gratinerer med vifte

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kylling, delt i to	1200	200	25 + 25	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	500	230	20 + 20	2	rist
				1	stekebrett

11.11 Pizzafunksjon

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	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.

11.12 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	160	stekebrett	3	20–30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Varmluftstekning	150	stekebrett	3	20–30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	160	stekebrett	1 + 3	30–40
Eplepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	190	rist	1	65 – 75
Eplepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Varmluftstekning	180	rist	2	70–80
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	180	rist	2	20–30
Fettfritt formkake	Varmluftstekning	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	Varmluftstekning	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 dyp panne	3	15–20 første side; 10–15 andre side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

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

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

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

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

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

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

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

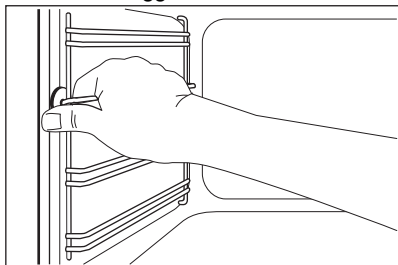
12.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

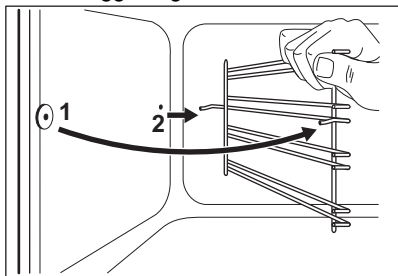
⚠ FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner 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.

12.4 Ta ut og montere ovnsglasspanelene

Du kan ta av de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

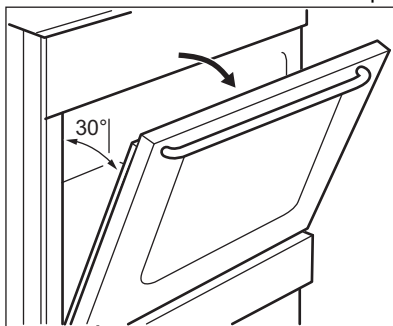
⚠ ADVARSEL!

Hold ovnsdøren litt åpen under rengjøringsprosessen. Hvis du åpner den helt, kan den ved et uhell lukke og forårsake potensiell skade.

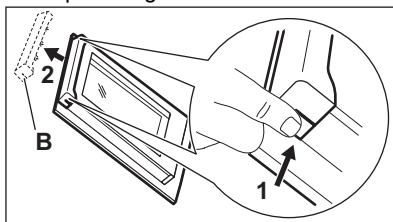
⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

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



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



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ ADVARSEL!

Når du tar ut glasspanelene, prøver ovnsdøren å lukke seg.

4. Hold overkanten av dør-glasspanelene og trekk dem oppover, ett om gangen.
5. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjør stegene ovenfor i omvendt rekkefølge. Monter det minste panelet først, deretter det store.

FORSIKTIG!

Pass på at du monterer det innvendige glasspanelet i de riktige holderne.

12.5 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.

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

12.6 Skifte lyspære

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe

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

13. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva gjør jeg 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.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.	kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.	Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunn diameter med samme størrelse som kokesonen
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Platetopp – daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 tennes.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Platetopp – daglig bruk".
 tennes.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på sonen.
	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner.
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Koble platetoppen fra strømforsyningen en stund. Koble sikringen fra husets elektriske anlegg. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen, snakk med et autorisert servicesenter.
 tennes.	Det er en feil på platetoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver platetoppen. Fjern de varme kokekarene. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Sjekk om kokekaret er kompatibelt med platetoppen. Se kapittelet «Platetopp – råd og tips».
Ovnens blir ikke varm.	Ovnens er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformasjon i henhold til EUs Ecodesign-forskrifter for platetopper

Modellidentifikasjon	LK1540001W		
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr		
Antall soner	4		
Varmeteknologi	Induksjon		
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	21.0 cm	
	Høyre bak	18.0 cm	
	Høyre fremme	14.0 cm	
	Venstre fremme	14.0 cm	
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	175.0 Wt/kg	
	Høyre bak	170.0 Wt/kg	
	Høyre fremme	184.0 Wt/kg	
	Venstre fremme	184.6 Wt/kg	
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		178.4 Wt/kg	
IEC/EN 60350-2 -- Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytel-se.			

14.2 Platetopp - Energisparing

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

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

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

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKI540001W 943005664
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 komfyр
Masse	54.0 kg

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

14.4 Ovn – Energisparing

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

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

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

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

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet

. Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet.

Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

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

