

CCS6662ABM

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

35



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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	8
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	9
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	10
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	11
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	12
9. OVN – DAGLIG BRUK	13
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	16
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	17
12. OVN – STELL OG RENGJØRING	29
13. FEILSØKING.....	31
14. ENERGIEFFEKTIV.....	32
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	34

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 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 kablen.
- 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.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller

koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.

- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.



ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.

- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, 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 Tekniske data

Mål

Høyde 850 - 936 mm

Bredde 596 mm

Dybde 600 mm

3.2 Elektrisk installering.

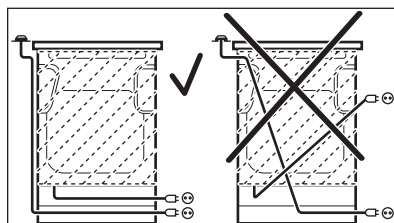
⚠ ADVARSEL!

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

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.

⚠ ADVARSEL!

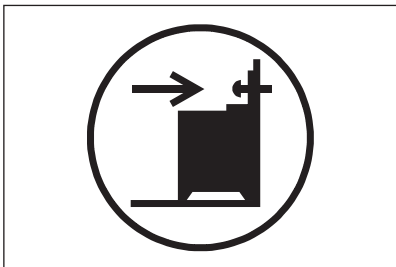
Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.



3.3 Vippesikring

⚠ FORSIKTIG!

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

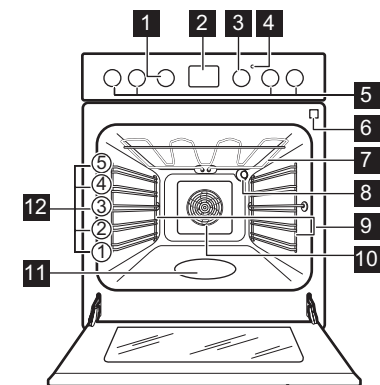


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

4. PRODUKTBEKRIVELSE

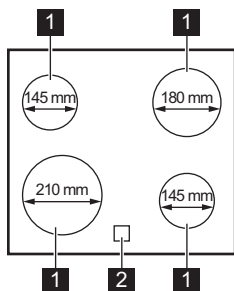
4.1 Generell oversikt



1 Bryter for ovnsfunksjonene

- 2** Display
- 3** Temperaturbryter
- 4** Temperaturindikator/-symbol
- 5** Brytere for platetopp
- 6** Kontakt for steketermometeret
- 7** Varmeelement
- 8** Lys
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Vifte
- 11** Nedsenket område - For rengjøring med vann
- 12** Hyllnivåer

4.2 Oversikt over platetopp



- 1** Kokesone
2 Restvarmeindikator

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.
- **AirFry brett**
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

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

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

5.2 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

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

Trykk på  eller  for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinking 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".

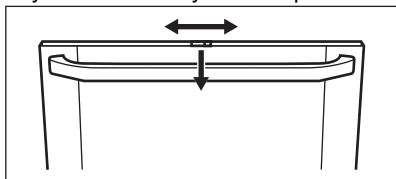
5.4 Skjult lås

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

5.5 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

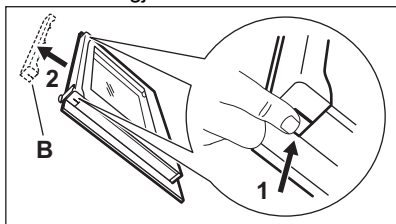
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



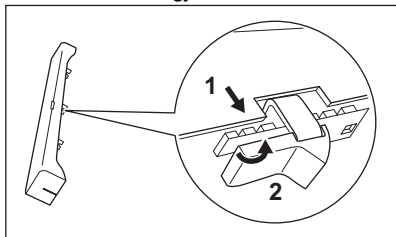
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.6 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

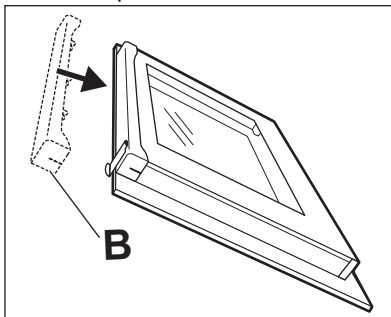
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



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



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



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

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



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon

Symboler	Funksjon
	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 effekttrinn. For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

6.2 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

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

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

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

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.

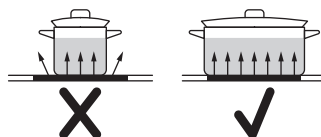


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



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.



7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	125 - 145	1200

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre fremme	180 - 210	2300

7.3 Forenklet matlagingsguide



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

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

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for

rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

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

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at

du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Ovnsfunksjoner

0 Av-posisjon

Ovnen er av.



Ekte Varmluft

For å bake på maksimalt to hylleposisjoner samtidig og for å tørke mat.

Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.



Pizzafunksjon / AirFry

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra. /

Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.



SteamBake / Rengjøring med vann

For å tilføre fuktighet under tilberedning. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater.

Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

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



Baking med fukt

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

Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.

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

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

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

Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



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

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

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

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

9.3 Slå på funksjonen: SteamBake

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.



ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

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



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

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



FORSIKTIG!

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

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



ADVARSEL!

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

9.4 Kjølevifte

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

9.5 Bruk steketermometeret

Steketermometeret måler kjøttets kjernetemperatur.

To temperaturer må stilles inn:

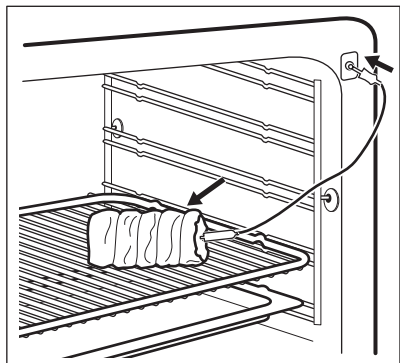
- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.



FORSIKTIG!

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

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



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

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

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



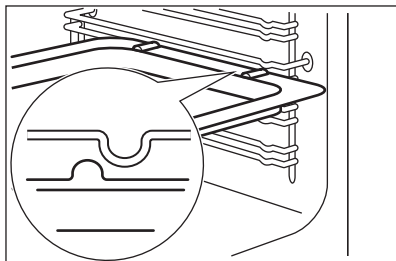
ADVARSEL!

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

9.6 Sette inn ovnstilbehøret

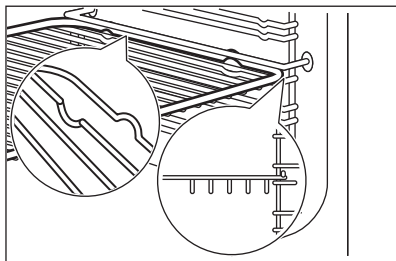
Langpanne / Stekebrett:

Skyv langpannen eller stekebrettet inn i sporene på brettstigene.



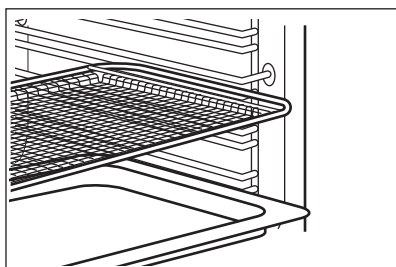
Rist:

Skyv risten inn mellom sporene på hyllen.



AirFry brett:

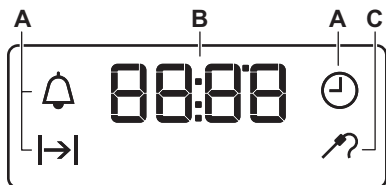
Sett AirFry-brettet i tredje hylleposisjon. Sett stekebrettet på det første hyllnivået.



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

10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



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

10.2 Brytere

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

10.3 Klokkefunksjonene

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

10.4 Velge STEKETID

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

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

10.5 Stille inn Varselur

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

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

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

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

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

11. OVN - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

11.2 Baketips

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

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

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

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

11.3 Varmluftsbaking

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

11.4 Over-/undervarme

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

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

11.5 Varmluftssteking

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

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

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

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

11.6 Over- og undervarme

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

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

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

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

11.7 Pizza

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

1) Forvarm stekeovnen.

11.8 Baking med fukt

Brød og pizza

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

Kaker på bakebrett

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

Kake i boks

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

Fisk

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

Kjøtt

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

Småbakst

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

Vegetarisk

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

11.9 SteamBake

Bakeri

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmings- tid (min)	Tid (min)	Skuff- plasse- ring
Loff	180	150	10	30 - 40	2
Rundstykker	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hjemmelaget pizza	230	150	10	15 - 20	2
Kjeks, scones, crois- sant	160	150	10	10 - 20	2
Formkake, kanelbol- ler	160	150	10	70 - 80	2

Frossen mat

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmings- tid (min)	Tid (min)	Skuff- plasse- ring
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Matoppvarming

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

Steking

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvar- mingstid (min)	Tid (min)	Skuff- plasse- ring
Kylling	210	200	-	70 - 75	2

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

11.10 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

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

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

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

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

11.11 Varmluftsteking

Kalvekjøtt

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

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

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

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

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

Fjærfe

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

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

11.12 Vanlig steking

Kalvekjøtt

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

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

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

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

Fjærfe

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

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

11.13 Tabell for steketermometer

Storfe kjøtt

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

Kalve kjøtt

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

Lamm kjøtt

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

Svine kjøtt

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

Fjærkre

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

11.14 Vanlig grilling

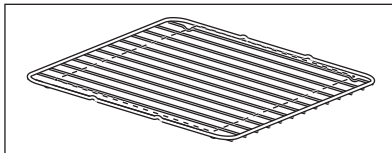


ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

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

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

11.15 AirFry

Bakeprodukter

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

Potetprodukter

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

Friske grønnsaker

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

¹⁾ tilsett 1 teskje olivenolje for å unngå fastbrenning

Andre

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

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

11.16 Informasjon for testinstitutter

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

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

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

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

Tilbehør

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

12.2 Rengjøring av AirFry-brettet

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

Rengjøring i oppvaskmaskinen er også mulig.

12.3 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

12.4 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.



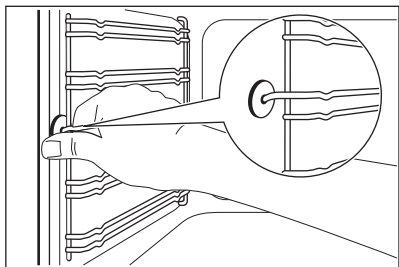
For funksjonen: SteamBake vi anbefaler at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.–10. -tilberedningssyklus.

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

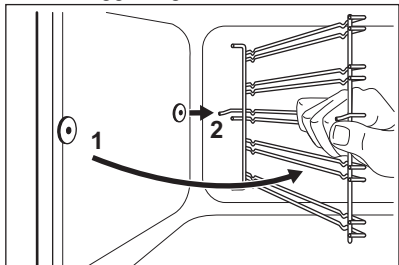
12.5 Fjerne stignene

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

⚠ FORSIKTIG!

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

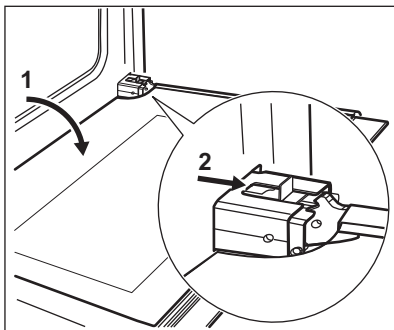
12.6 Slik bruker du: Rengjøring med vann

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

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

12.7 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.

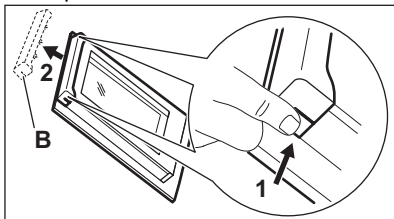
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre. Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

12.8 Ta ut og rengjør dørglassene

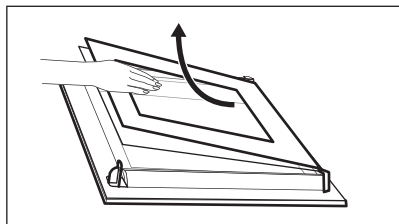


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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



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



4. Rengjør glasspanelene.

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

12.9 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

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

12.10 Skuffen

⚠ ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

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

13. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
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
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrydd.	Still klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen SteamBake.	Du fylte ikke hulromspregingen med vann.	Se «Aktivere funksjonen SteamBake».
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Angi temperaturen til minst 110 °C. Referer til kapittelet «Ovn – Råd og tips».
Vannet kommer ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.	Deaktiver ovnen og kontroller at produktet er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i ovnen. Se «Aktivere funksjonen SteamBake».

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	CCS6662ABM
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr
Antall soner	4
Varmeteknologi	Varmeelement

Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm
	Venstre bak	14.5 cm
	Høyre foran	14.5 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	182.3 Wt/kg
	Venstre bak	181.8 Wt/kg
	Høyre foran	181.8 Wt/kg
	Høyre bak	182.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		182.0 Wt/kg

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

14.2 Platetopp - Energisparing

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

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

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	CCS6662ABM 947942559
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	57.9 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.

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	35
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	38
3. INSTALLATION.....	40
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	41
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	42
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	43
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	44
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	46
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	48
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	49
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	61
13. FELSÖKNING.....	63
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	65
15. MILJÖSKYDD.....	66

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- VARNING! Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som

medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elektrisk anslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Användning

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

 WARNING!

Risk för brand och explosion.

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

 WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkär! stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkär! torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkär! faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkär! eller utan kokkär!.
- Kokkär! av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

 WARNING!

Risk för personsador, brand eller skador på produkten.

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

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått

Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation

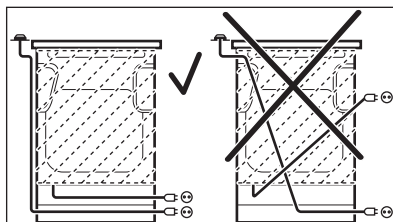
⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

⚠ VARNING!

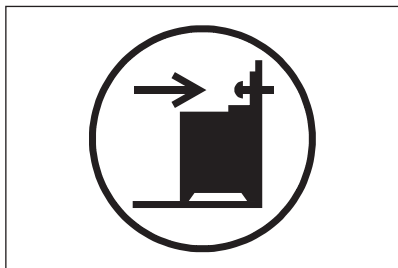
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



3.3 Tippskydd

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

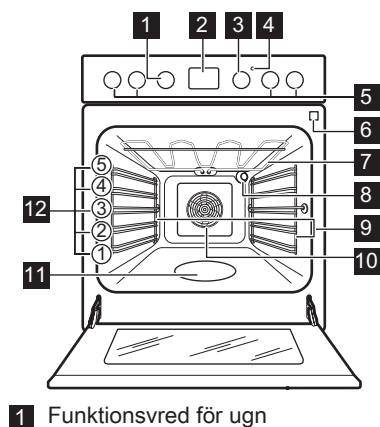


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

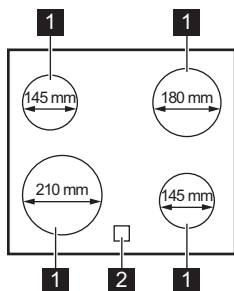
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 2 Display
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Vred för hällen
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsutrymmets nedsänkning– Behållare för Aqua Cleaning
- 12 Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



- 1 Kokzon
2 Restvärmeindikator

4.3 Tillbehör

- Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.

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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

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

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

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

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

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

5.3 Ändra tid



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

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

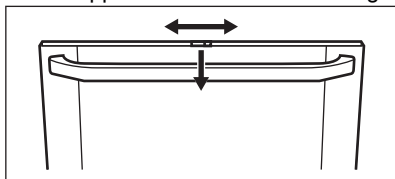
5.4 Infällbara vred

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

5.5 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

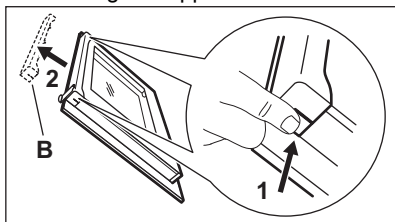
För att öppna luckan förs låset åt höger.



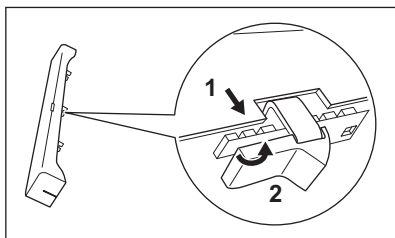
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.6 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

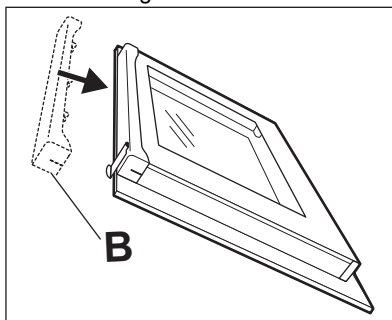
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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



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



Aktivera det mekaniska lucklåset

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



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
----------	----------

0	Av-läge
---	---------

Symboler	Funktion
	Varmhållning
1 - 9	Värmeinställningar

 Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.
Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.2 Restvärmeindikator

 **WARNING!**
Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorn tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

 **WARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

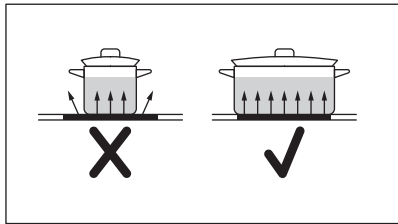
Resultatet beror på kokkärlets material

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

 Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.

 Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter.



7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Kokkärlsdiameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 145	1200
Höger bak	150 - 180	1800
Höger fram	125 - 145	1200
Vänster fram	180 - 210	2300

7.3 Förenklad matlagningsguide



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
- 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkkrätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		

8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



⚠ VARNING!

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

8.2 Rengöring av hällens

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

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

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

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

0 Av-läge
Ugnen är avstängd.

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

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

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

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

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

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

Varmluft med fukt

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

Den är utformad för att spara energi under tillagningen.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

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

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.



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

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



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

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

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

9.3 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

⚠ VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

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



Se avsnittet "Råd och tips".

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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

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

⚠ VARNING!

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

9.4 Kylfläkt

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

9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

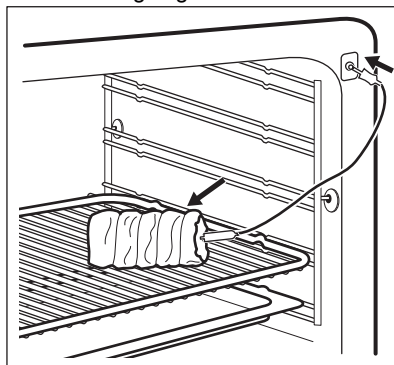
Två temperaturer ska ställas in:

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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

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



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

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

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

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

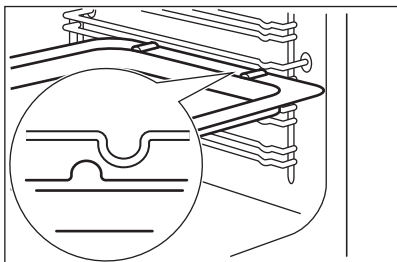
VARNING!

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

9.6 Montera ugnstillbehören

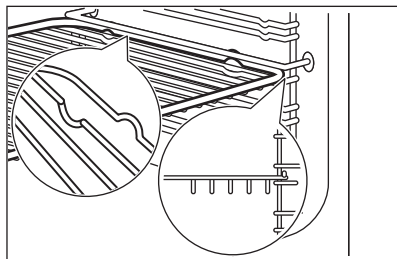
Ugnform/ Bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



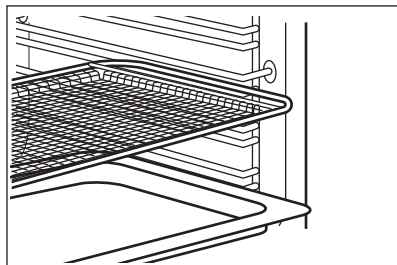
Galler:

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



AirFry plåt:

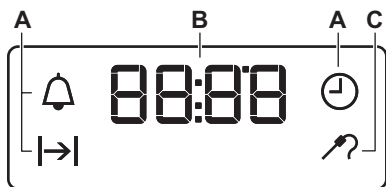
Sätt AirFry-plåten på tredje ugnsnivån. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.



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

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



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

10.2 Knappar

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

10.3 Klockfunktioner

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

10.4 Ställa in KOKTID

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

Displayen visar .

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

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

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

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

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

10.6 Avbryta klockfunktionerna

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

11. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

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

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

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

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

11.2 Tips för bakning

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

11.3 Varmluftsbakning

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

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

11.4 Traditionell bakning

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

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

11.5 Tillaga i varmluft

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

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

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

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

11.6 Över/Undervärme

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

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

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

11.7 Pizzabord

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

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

1) Förvärm ugnen.

11.8 Varmluft med fukt

Bröd och pizza

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

Kakor på en bakplåt

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

Kakor i form

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

Fisk

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

Kött

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

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

Små bakade godsaker

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

Vegetarian

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

11.9 SteamBake

Bakning

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

Fryst mat

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

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

Regenerering av mat/uppvärmning

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

Ugnsstekning

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

11.10 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

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

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

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

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.11 Steka i varmluft

Kalvkött

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

11.12 Stekning med Över/Undervärme

Kalvkött

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

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

Lamm

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

Fläsk

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

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

Fågel

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

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

11.13 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

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

Kalv

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

Lamm

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

Fläsk

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

Fågel

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

11.14 Grillning

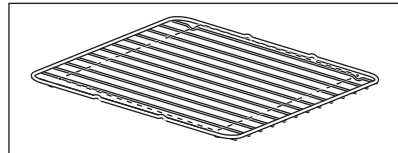


VARNING!

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

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



Grillområdet är i mitten av gallret.

11.15 AirFry

Produkter att tillaga

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

Potatisprodukter

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

Färska grönsaker

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

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

Annat

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

11.16 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plåt/långpanna	1 + 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Pizza-funktionen	160	60 - 80	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	35 - 45	Galler	2

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

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

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

Vid daglig användning

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

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).

- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

12.2 Rengöra AirFry-plåten

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

12.3 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

12.4 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



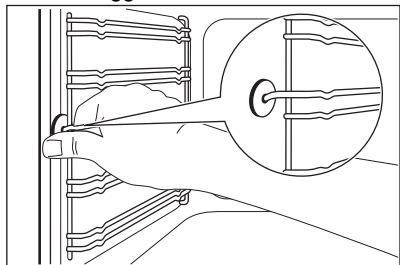
För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

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

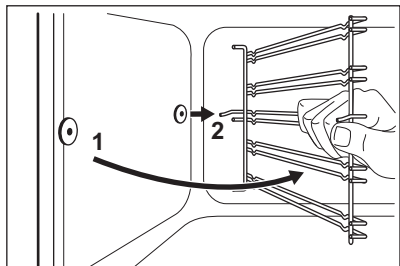
12.5 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

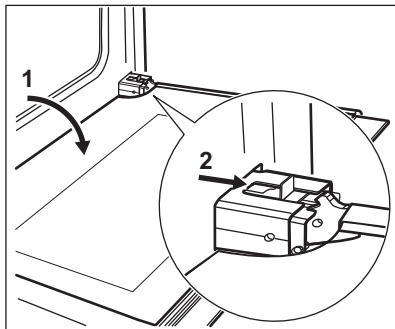
12.6 Användning: Aqua Clean

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

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

12.7 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



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

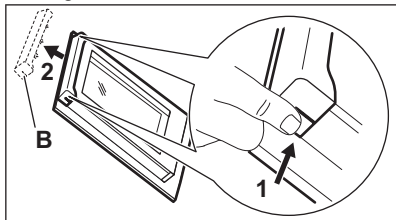
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

12.8 Ta bort och rengöra luckglasen

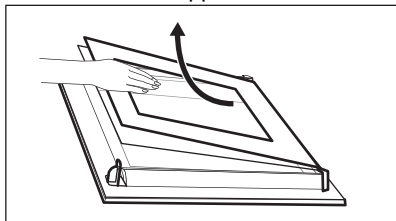


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

12.9 Byte av lampan



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

12.10 Lådan



WARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.



WARNING!

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

Lådan under ugnen kan tas bort för att rengöras.

Ta ut lådan:

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

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.
Du kan inte aktivera produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.
Displayen visar F11.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Det blev inte bra när jag använde SteamBake-funktionen.	Du fyllde inte på bottenkålen med vatten.	Se "Aktivera SteamBake-funktionen".
Vattnet i bottenkålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen på minst 110 °C. Se kapitlet "Ugn – Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur ugnens bottenfördjupning.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i ugnens bottenfördjupning. Se "Aktivera SteamBake-funktionen".

13.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	CCS6662ABM	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	HighLight	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	14.5 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	182.3 Wh/kg
	Vänster bak	181.8 Wh/kg
	Höger fram	181.8 Wh/kg
	Höger bak	182.1 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

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

14.2 Spishäll – Energispartips

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

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.

- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

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

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	CCS6662ABM 947942559
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.82 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	73 l

Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	57.9 kg

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

14.4 Ugn – Energibesparing

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Varmhållning

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

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

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

15. MILJÖSKYDD

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

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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



