

CIB54603BW

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

36



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	15
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	17
10. OVN - URFUNKTIONER.....	18
11. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	19
12. OVN - TIPS OG RÅD.....	21
13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	29
14. FEJLFINDING.....	31
15. ENERGIEFFEKTIV.....	33
16. MILJØHENSYN.....	35

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.

- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparats installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparats specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezone, når apparatet er i drift.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer

eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

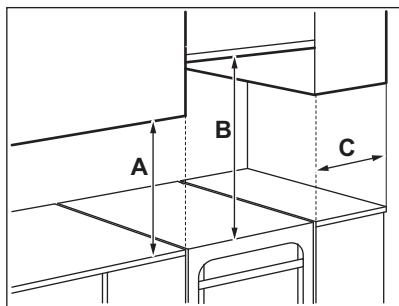
3.1 Placeringen af produktet



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

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

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

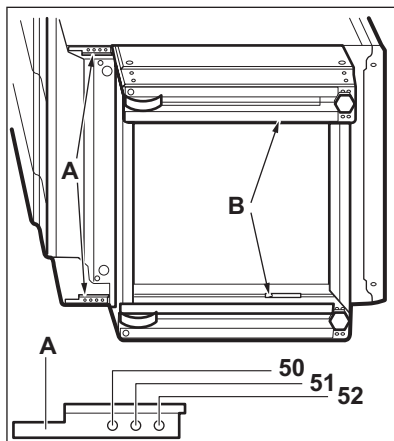
Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

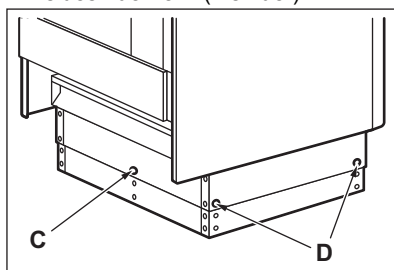
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

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

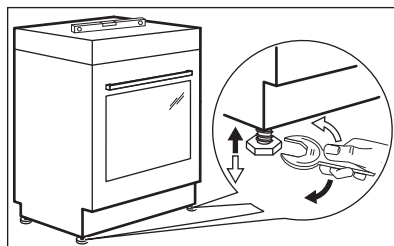


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



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

3.4 Justering af apparatet



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

3.5 Tippesikring

Indstil produktets højde og område, før tippesikringen monteres.

FORSIGTIG!

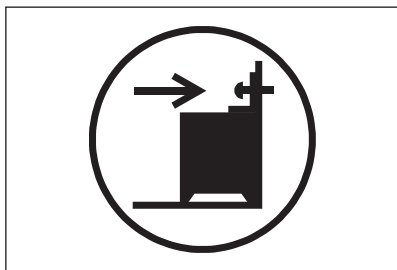
Sørg for at montere tippesikringen i korrekt højde.



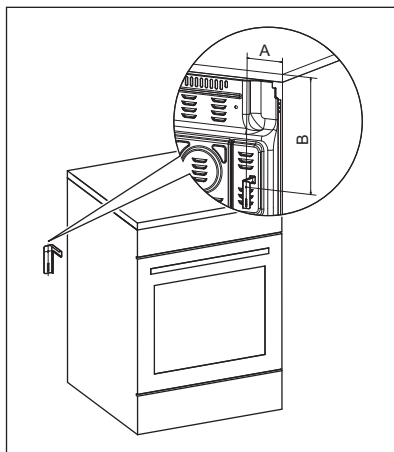
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

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

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



1. Monter tippesikringen B - 357 mm ned fra produktets overside og A - 67 mm fra produktets side i det runde hul på et beslag. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



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



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

FORSIGTIG!

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

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

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

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering

ADVARSEL!

Inden du tilslutter netkablet til terminalen, skal du måle spændingen mellem faserne i husets netværk. Se derefter tilslutningsmærket på bagsiden af produktet for at bruge den korrekte el-installation. Denne fremgangsmåde forhindrer installationsfejl og beskadigelse af produktets elektriske komponenter.

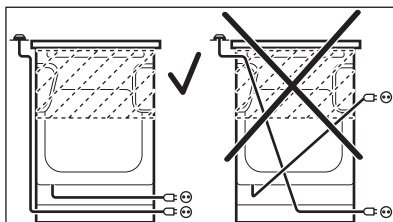
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x10,0 mm ²

Fase	Mindste kabelstørrelse
3 med neutral	5x1,5 mm ²

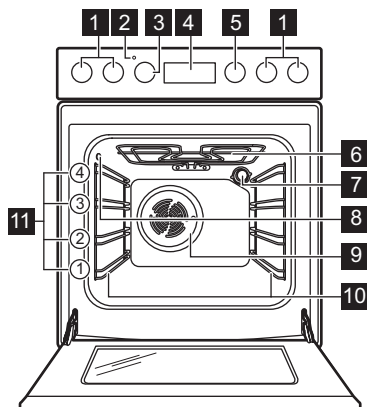
ADVARSEL!

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



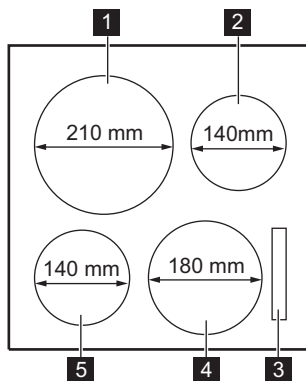
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningsknapper kogeplade
- 2** Temperaturkontrollampe/symbol
- 3** Temperaturknop
- 4** Elektronisk display
- 5** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 6** Varmelegeme
- 7** Ovnlys
- 8** Stik til termometer
- 9** Blæser
- 10** Ovnribbe, udtagelig
- 11** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1** Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3600 W
- 2** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 3** Display
- 4** Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 5** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stegefade.
- **Bagebakke**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry plade**
Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
- **Termometer**
Til måling af, hvor tilberedt maden er.
- **Teleskopskinner**
Med teleskopskinnerne er det nemmere at sætte ovnristerne ind og tage dem ud.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.
- **Kondensopsamler**
Til opsamling af kondensvand dannet under brug af ovnen.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.

4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret.
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

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

Tryk på **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt.
Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.

5.3 Ændring af tid



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

Tryk en eller flere gange på **⌚**, indtil indikatoren for klokkeslæt blinker.
Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

5.4 Forsænkbare knapper

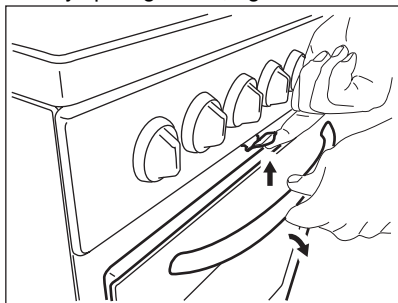
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.5 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

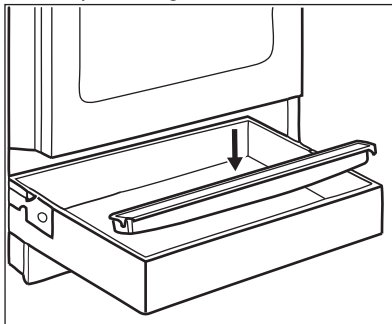
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!



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

5.6 Beslag til kondensopsamler

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Varmetrin

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

0

Sluk-position

P

PowerBoost

Symboler	Funktion
1 - 9	Varmeindstillinger
 Brug restvarmen til at reducere energiforbruget. Sluk for kogepladen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningen er afsluttet.	

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

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
 + tal	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
	Uegnet eller for lille kogegej, eller der står intet kogegej på kogezone.
	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

 **ADVARSEL!**

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

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.4 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.

- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet **F** vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes **C**, og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

6.5 PowerBoost

Denne funktion tilfører ekstra effekt til induktionskogezonerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezonen i en begrænset tid. Derefter slår induktionskogezonerne automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:

drej knappen for en kogezone til positionen **P**. **P** tændes på kogesektionens display.

Sådan slås funktionen fra: drej knappen for en kogezone til sluk-positionen.

6.6 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:

Drej knappen maksimalt med uret. **P** tændes. Drej knappen mod uret til en af positionerne, der er lavere end 9, og drej den derefter tilbage til 9. **P** ændres til **R**.

Indstil straks det ønskede varmetrin mellem 1 og 8. Varmetrin vises. Efter 6 sekunder tændes **R** igen. Zonen kører med det højeste varmetrin. Efter noget tid vender zonen tilbage til det valgte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: Drej knappen mod uret til **0**.

6.7 Børnesikring af kogesektionen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

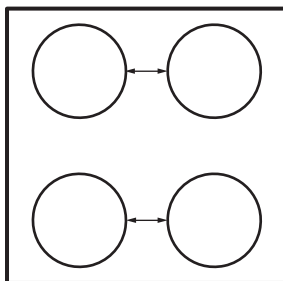
Sådan deaktiveres funktionen: drej knapperne for de venstre bageste og højre forreste kogezoner mod uret samtidigt.

Displayet viser **L**.

Sådan deaktiveres funktionen: knapperne for de venstre bageste og højre forreste kogezoner drejes samtidigt mod uret igen.

6.8 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

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

7.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Mindste diameter for kogegrej (mm)
Bageste venstre	180
Bageste højre	125
Forreste højre	150
Forreste venstre	125

7.3 Lyde ved brug



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

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrede lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjte lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

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

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2.	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2.	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2. - 3.	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3. - 4.	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4. - 5.	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4. - 5.	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende

misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern metalskinnende misfarvning:**
Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



For funktionerne uden opvarmning er det ikke nødvendigt at indstille temperaturen.

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

9.2 Sikkerhedstermostat

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

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, skal du sikre dig, at begge knapper til ovnfunktionerne og temperaturen er i den slukkede position. Ellers fortsætter køleblæseren med at køre.

9.4 Ovnfunktioner



Slukket position

Ovnen er slukket.



Ovnlys

Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.



Varmluft

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur, på mere end én ovnribbe, uden at de forskellige retter får smag af hinanden.



Varmluft

Bagning på maksimalt to ovnribber samtidig og til tørring af mad. Indstil temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-/undervarme.



Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig varmluft.



Turbogrill

Stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Gratinerung og bruning.



AirFry/

Pizza



Tørring af mad med mindre olie eller uden bagpapir. Pommes frites eller pizza./ Bagning på én ovnribbe med kraftigere bruning og sprød bund.

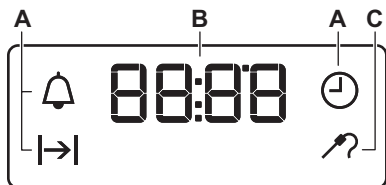


Optøning

Optøning af madvarer. Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Display



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

10.2 Knapper

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

10.3 Tabel for urfunktionstaster

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

10.4 Indstilling af VARIGHED

- Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
- Tryk gentagne gange på , indtil begynder at blinke.
- Tryk på eller for at indstille tiden for VARIGHED.

Displayet viser .

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

10.5 Indstilling af MINUTUR

- Tryk gentagne gange på , indtil begynder at blinke.
- Tryk på eller for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
- Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Slukpositioner.

10.6 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.

2. Tryk på og hold  nede. Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

11. OVN - BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

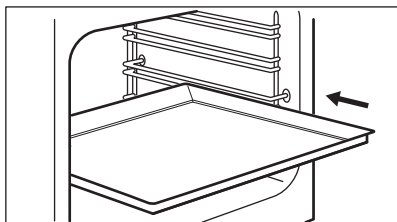
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Isætning af tilbehør

Plade:

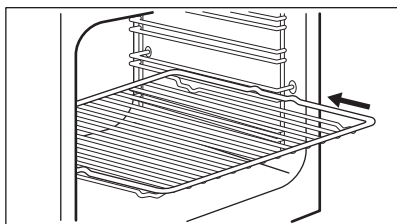


Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.

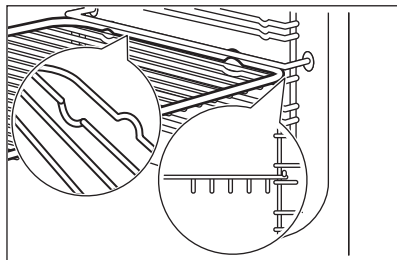


Skub pladen eller bradepanden ind mellem ovnribberne. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Grillrist:

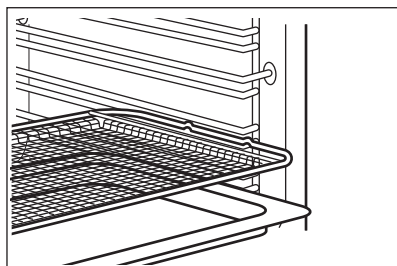


Placer grillristen mellem ovnribberne.



AirFry plade:

Placer AirFry-pladen på anden ovnribbe. Sæt bagepladen eller den dybe bradepande på første ovnribbe.



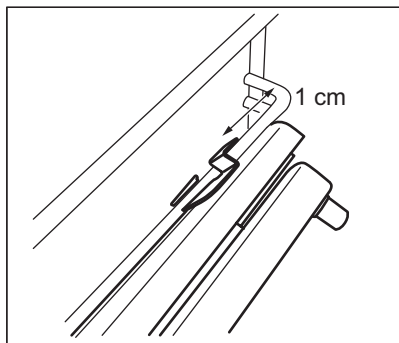
11.2 Teleskop udtræksskinner



Du kan montere teleskopskinner på forskellige ribber, bortset fra ribbe 4.

Isætning af teleskopskinner

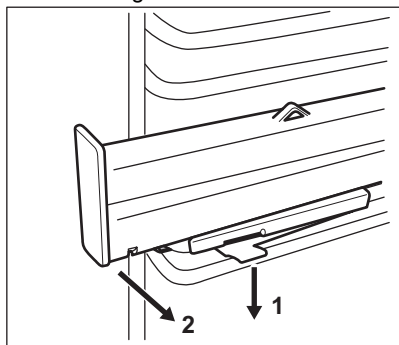
1. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
2. Skub krogen på teleskopskinnens bagside på en ovnribbe. Sørg for, at du sætter skinnen på den korrekte side af ovnen.



3. Drej skinnen til den korrekte position. Stoppet, som findes på den ene ende af teleskopskinnen, skal vende opad.
4. Skub skinnen helt ind til ovnens bagvæg.
5. Skub teleskopskinnens forside op mod ovnribben. Der lyder et klik, når kroget på forsiden kobles korrekt på.
6. Gør det samme for at montere den anden teleskopskinne. Sørg for, at de to teleskopskinne er på samme ribbe.

Sådan tager du teleskopskinne ud

1. Tryk på kroget på teleskopskinnens forside og hold den nede.



2. Træk skinnens forside væk fra ovnribben.
3. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
4. Fjern skinnens forside fra ovnribben.
5. Gør det samme for at fjerne den anden teleskopskinne.

11.3 Teleskopskinne – indsættelse af ovntilbehør

Med teleskopskinne er det nemmere at sætte ovnribberne ind og tage dem ud.

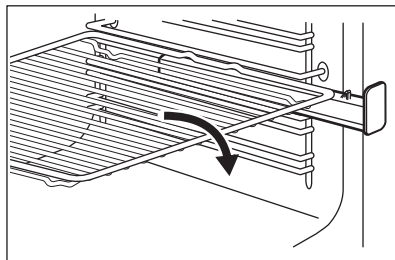
⚠ FORSIGTIG!

Teleskopskinne må ikke komme i opvaskemaskinen. Smør ikke teleskopskinne.

⚠ FORSIGTIG!

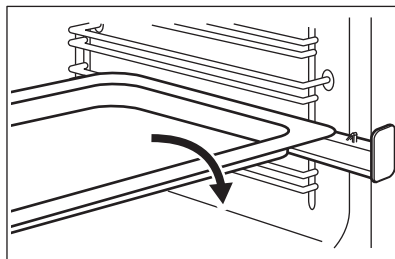
Sørg for at skubbe teleskopskinne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.

Grillrist:



Dyb bradepande:

Sæt bagepladen eller dybbradepanden på teleskopskinne.



11.4 Brug af madlavningstermometeret

Madlavningstermometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal indstilles to temperaturer:

- Ovntemperaturen.
- Kernetemperaturen.

⚠ FORSIGTIG!

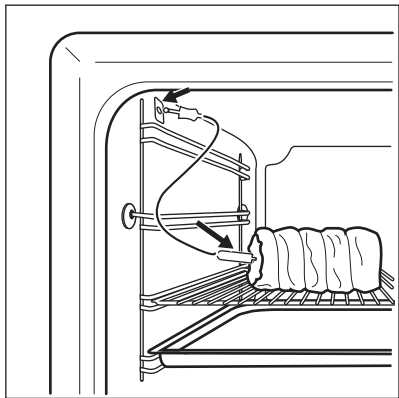
Brug kun madlavningstermometeret, som hører til produktet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Sæt madlavningstermometerets stik i bøsningen på sidevæggen inde i ovnen. Se "Produktbeskrivelse".

Kontrollampe for madlavningstermometeret

↻ blinker.

2. Indsæt madlavningstermometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen **+** eller **-** for at indstille kerntemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C.

4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når kødet når den indstillede kerntemperatur, lyder et akustisk signal i to minutter. Tryk på en knap for at stoppe signalet.

5. Sluk for produktet.

6. Tag madlavningstermometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af ovnen.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på **↻** for at ændre den indstillede kerntemperatur.

⚠ ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du trækker madlavningstermometerets stik og spids ud. Madlavningstermometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

12. OVN - TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

12.1 Generelle oplysninger

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

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

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

12.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker

en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

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

12.3 Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.
Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

12.4 Tilberedning af kød og fisk

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

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.
Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.
Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

12.6 Over-/undervarme

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	bageplade
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette plader (længde: 20 cm)

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærbrøller ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldrede ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

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

12.7 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	150	30	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade
Engelsk julekage ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Quiche lorraine 1)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød 3)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage 1)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborler 1)	800	190	15	3	bageplade
Roulade 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

12.8 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flad kage 1)	1000	155	35	2	bageplade
Flad kage 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	bageplade
Kylling, hel	1400	200	50	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	grillrist
				1	bageplade
Flan 1)	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fylt kage med gær	1200	160 - 170	20 - 30	3	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Kvarkkage	2600	150 - 170	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborller ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Gærborller ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bageplade
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	bageplade
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredeje ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bageplade
Sandkage ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bageplade
Smørkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

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

12.9 Fugtig varmluft

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Småt gærbrød	200	40 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	Rist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kager i form				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	flanform på rist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Små bagte varer				
Cookies	170	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Makroner	170	40 - 50	2	bageplade eller grill-/bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Vegetarisk				
Blandet grønt i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande

12.10 AirFry

Bagte produkter

Mad	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe
Croissanter, frosne	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Butterdej, frosnen	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Butterdej, frisk	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, frosnen	ca. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartoffelprodukter

Mad	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe
Pommes Frites, frosne	ca. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Pommes Frites - tykke, frosne	ca. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartoffelbåde, frosne	ca. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketter	ca. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friske grøntsager

Mad	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe
Courgetteskiver, friske ¹⁾	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Tilsæt 1 tsk olivenolie for at undgå fastklæbning

Andet

Mad	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe
Escaloper, frosne	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Rejer i bagedej, frosne	ca. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Blækspruttringe, frosne	ca. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kyllingenuggets, frosne	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Fiskepinde, frosne	ca. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.11 Turbogrill

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Fjerkræ, halveret	1200	200	25 + 25	2	grillrist
				1	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Svinekotelet	500	230	20 + 20	2	grillrist
				1	bageplade

12.12 Pizza-funktion

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

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

12.13 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./ plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./ plade)	Varmluft	150	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./ plade)	Varmluft	160	bageplade	1 + 3	30 - 40
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	Rist	1	65 - 75
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	180	Rist	2	70 - 80
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	grillrist	2	25 - 35
Fedtfattig sandkage	Varmluft	170	grillrist	1 + 3	30 - 40
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	3	20 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Turbogrill	230	grillrist	3	3 - 5

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Burgerbøf ²⁾	Turbogrill	250	grillrist eller grill-/bradepande	3	15–20 første side; 10–15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.

Rengør ikke slip-tilbehøret og AirFry-pladen med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

13.2 Rengøring af AirFry-bakken

1. Læg AirFry-bakken på bagepladen.
 2. Hæld varmt vand med rengøringsmiddel i, og lad den stå i blød.
 3. Rengør AirFry-bakken med en svamp, eller brug en børste til at fjerne rester.
- Den kan også vaskes op i en opvaskemaskine.

13.3 Oвне af rustfrit stål eller aluminium

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

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

13.4 Udtagning af ovnribber

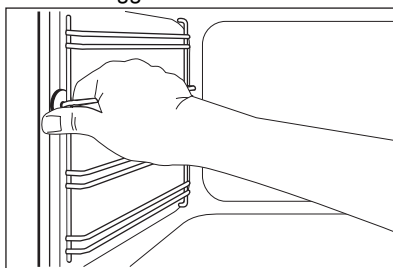
Tag ovnribberne og de.



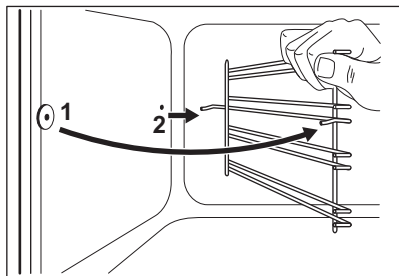
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

13.5 Sådan fjernes: grill

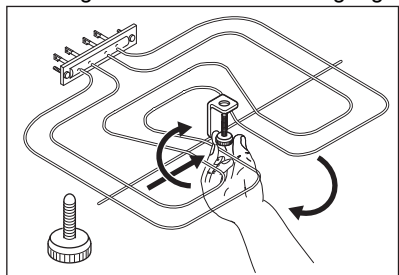
⚠ ADVARSEL!

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

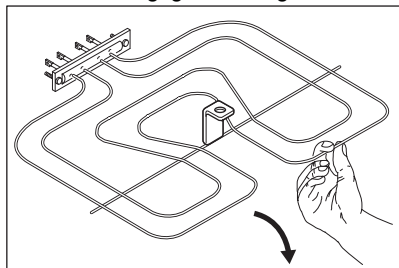
Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovns loft.

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



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.



3. Rengør ovns loft med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge.

Monter ovnribberne.

⚠ ADVARSEL!

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

13.6 Udtagning og montering af ovnglas

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

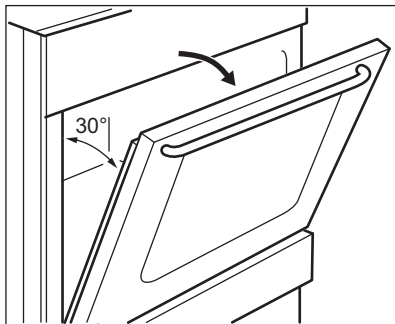
⚠ ADVARSEL!

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

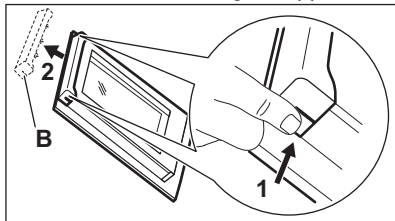
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

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



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



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

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

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

Tør ovnglasset forsigtigt.

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

⚠ FORSIGTIG!

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

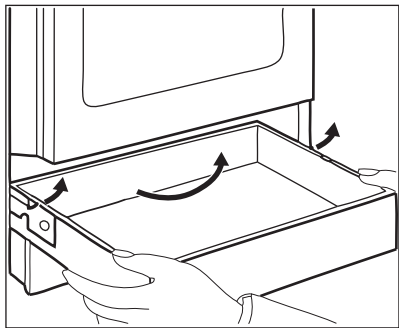
13.7 Udtagning af skuffen

⚠ ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

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



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

13.8 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Bagbelysningen

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

14. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegrej.	Forkert diameter eller kvalitet af kogegrejet.	Brug kogegrej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse.
 tændes.	Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegrej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezonerne er aktiveret.	Sluk for kogepladen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Kontrollampe for restvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegrej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnens opvarmes ikke.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Madlavningstermometer virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

14.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogeplader

Identifikation af model	CIB54603BW	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	21.0 cm
	Bageste højre	14.0 cm
	Forreste højre	18.0 cm
	Forreste venstre	14.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	193.0 Wh/kg
	Bageste højre	180.0 Wh/kg
	Forreste højre	184.0 Wh/kg
	Forreste venstre	182.0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184.8 Wh/kg	

15.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

15.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	CIB54603BW 943005471
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0,75 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	57 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	59.0 kg

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

15.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

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

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. For yderligere oplysninger

henvises til kapitlet “Ovnen - Daglig brug”, ovnens funktioner.

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

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

16. MILJØHENSYN

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

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	36
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	39
3. MONTERING.....	41
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	44
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	45
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	46
7. PLATETOPP – RÅD OG TIPS.....	48
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	50
9. OVN – DAGLIG BRUK	51
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	52
11. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET	53
12. OVN - RÅD OG TIPS.....	55
13. OVN – STELL OG RENGJØRING	63
14. FEILSØKING.....	65
15. ENERGIEFFEKTIV.....	67
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	69

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.
- Produktet må kobles til strømforsyningen med en H05VV-F-kabel for å håndtere temperaturen på bakpanelet.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

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

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. 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 stikkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.

- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter,

for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

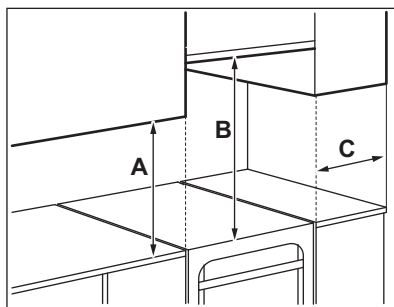
3.1 Produktets plassering



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

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

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

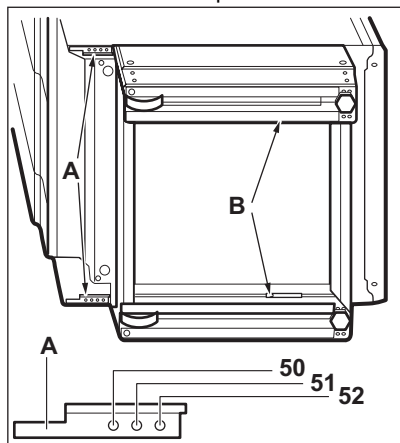
Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

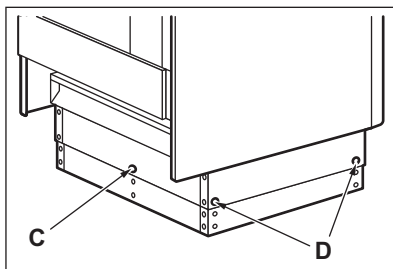
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

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

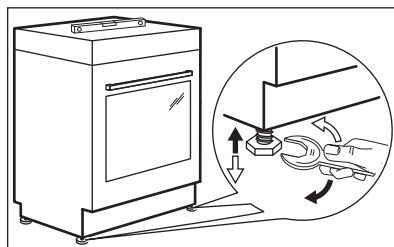


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skru) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



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

3.4 Nivellering av produktet



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

3.5 Vippesikring

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

⚠ FORSIKTIG!

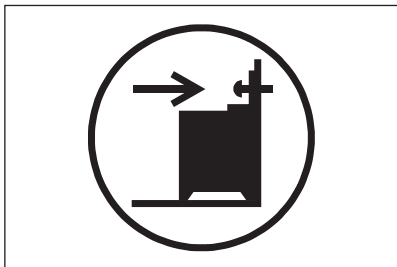
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



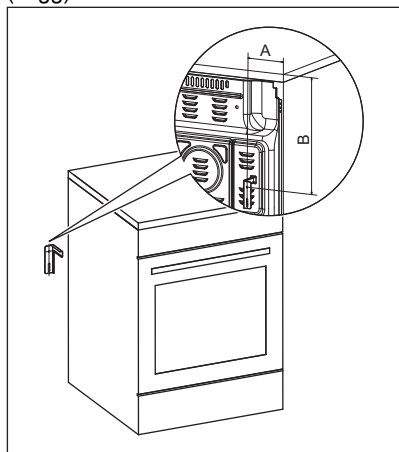
Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

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

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



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



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

justere avstanden til sidene for å sentrere produktet.



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



FORSIKTIG!

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

3.6 Elektrisk installering.



ADVARSEL!

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

Produktet leveres uten støpsel eller strømledning.



ADVARSEL!

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

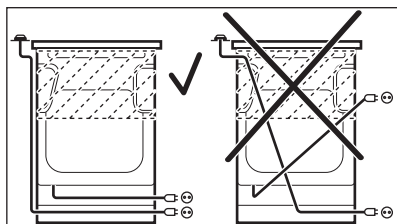
Gjeldende kabeltyper ulike faser:

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



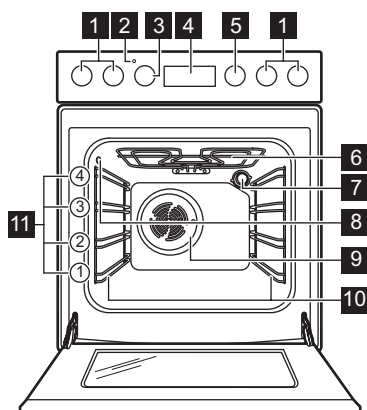
ADVARSEL!

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



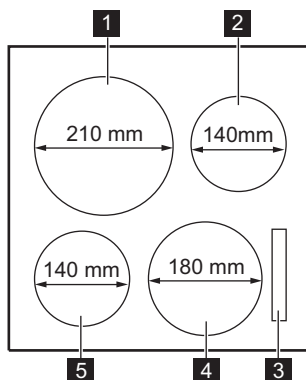
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



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

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone 2300 W med PowerBoost 3600 W
- 2 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 3 Display
- 4 Induksjonskokesone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 5 Induksjonskokesone 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

- **AirFry brett**
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner**
Med teleskopskinnene kan du enkelt sette inn og ta ut rister.

- **Oppbevaringsskuff**

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

- **Kondenssamlar**

For å samle kondensatet som dannes under bruk av ovnen.

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. Ventilert rommet under forvarming.

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

5.2 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

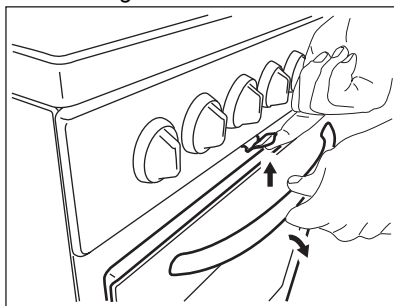
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.5 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

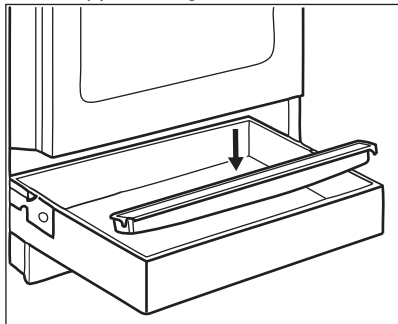
Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnsdør!



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5.6 Tilkobling for kondensoppsamler

1. Plasser kondensoppsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensoppsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
P	PowerBoost

Symboler Funksjon

1 - 9 Varmeinnstillinger



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

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

6.2 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.

Display	Beskrivelse
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat control (Tetrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk avstenging er aktivert.

6.3 OptiHeat control (Tetrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

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

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

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

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.4 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,

- platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før platetoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

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

6.5 PowerBoost

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

For å aktivere funksjonen i en kokesone:

Vri bryteren for en kokesone til posisjon . tennes i komfirtoppens display.

For å deaktivere funksjonen: Vri bryteren for en kokesone til av-posisjon.

6.6 Automatisk oppvarming

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



For å aktivere funksjonen en kokesone være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone: drei bryteren maksimalt med urviserne.  tennes. Drei bryteren mot klokken til en av posisjonene lavere enn 9 og drei den deretter tilbake til 9.  endres til . Still umiddelbart inn ønsket effekttrinn mellom 1 og 8.

Varmeinnstillingen vises. Etter 6 sekunder  tennes igjen. Sonen kjører med det høyeste effekttrinnet. Etter en tid stilles sonen tilbake til valgt effekttrinn.

For å deaktivere funksjonen: drei bryteren mot klokken til **0**.

6.7 Barnesikring

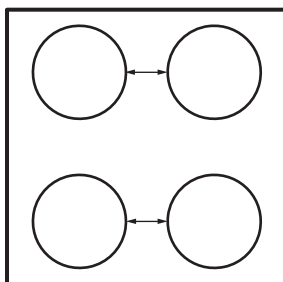
Denne funksjonen forhindrer at komfyrtoppen blir slått på ved en feil.

For å aktivere funksjonen: Vri bryterne for bakre venstre og fremre høyre kokesone mot klokken samtidig. Displayet viser .

For å deaktivere funksjonen: Vri bryterne for bakre venstre og fremre høyre kokesone mot klokken samtidig.

6.8 Effekststyring funksjon

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



7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



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



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.

- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



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

Kokekarenes mål

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

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

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

7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Minimum diameter for kokekar (mm)
Venstre bak	180
Høyre bak	125
Høyre fremme	150
Venstre fremme	125

7.3 Avgir støy under drift



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

Lyder relatert til kokekar:

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

Platetopp-relaterte lyder:

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

7.4 Forenklet matlagingsguide

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2.	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.

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

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengjøring av koketoppen

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

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Slå av og på ovnen

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

Lampen lyser når ovnen er i bruk.



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

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

9.2 Sikkerhetstermostat

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

9.3 Kjølevifte

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

9.4 Ovnsfunksjoner

0 Av-posisjon Ovnen er av.



Ovnslampe
Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.



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



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



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



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



Baking med fukt
Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.
Stekedovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.
Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.
Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt.



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



**AirFry/
Pizzafunksjon**



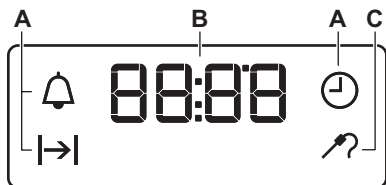
For å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza.
For å steke mat på én brett plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn.



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

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 Tabell over klokkefunksjoner

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

10.4 Velge STEKETID

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

ADVARSEL!

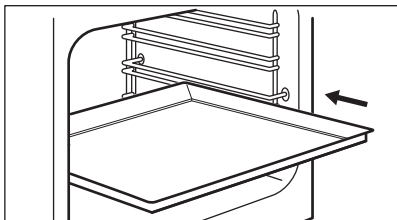
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Sette inn tilbehøret

Brett:

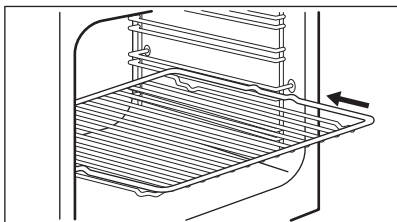


Ikke skyv stekebrettet eller den dype pannen helt inn til bakveggen i ovnsrommet. Dette hindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt i den bakre delen av brettet.

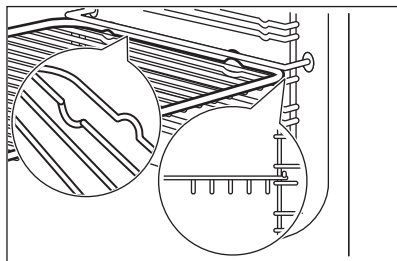


Skyv stekebrettet/langpannen inn i sporene på brettstigen. Sørg for at den ikke berører bakveggen i ovnen.

Rist:

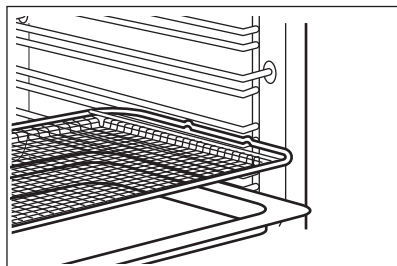


Sett risten inn sporene på brettstigen.



AirFry brett:

Plasser AirFry-brettet på den andre brettplasseringen. Sett stekebrettet eller den dype pannen på det første hyllenivået.



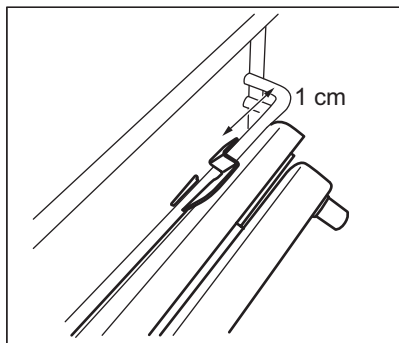
11.2 Teleskopiske glideskinner



Du kan feste de teleskopiske skinnene på forskjellige hyllenivå, men ikke nivå 4.

Montere teleskopiskinnene

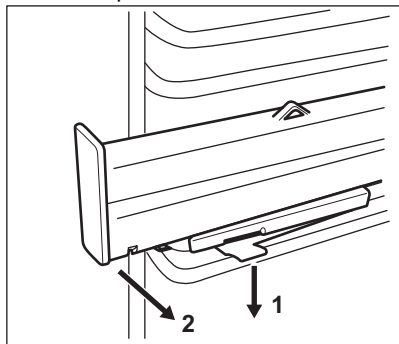
1. Vend de teleskopiskinnene ca 90 °.
2. Skyv sperren på baksiden til de teleskopiskinnene på den øverste tråden for hyllestøtte. Sørg for at du setter skinnene på den riktige siden i ovnen.



3. Vri skinnene i riktig posisjon. Stoppelementet som er på de uttrekkbare teleskopskinnene må peke opp.
4. Skyv skinnene helt inn til den bakre vegg i ovnsrommet.
5. Trykk inn fronten på de teleskopskinnene til de klikker inn. Man hører et klikk når sperren foran sitter riktig på.
6. Gjenta de samme trinnene for å montere de andre teleskopskinnene. Sørg for at de to teleskopskinnene står på samme nivå.

Fjerne teleskopskinnene

1. Trykk inn og hold sperren foran på de teleskopskinnene.



2. Trekk den fremre delen av skinnene vekk fra hyllestøtten.
3. Vend de teleskopskinnene ca 90 °.
4. Trekk den bakre delen av skinnen ut fra stigen og ta den ut.
5. Gjenta de samme trinnene for å fjerne de andre teleskopskinnene.

11.3 Teleskopiske skinner – sette inn tilbehøret

Med teleskopskinnene kan du enkelt sette inn og ta ut rister.

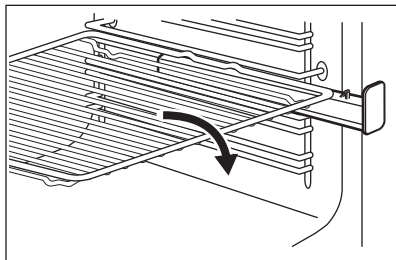
⚠ FORSIKTIG!

Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

⚠ FORSIKTIG!

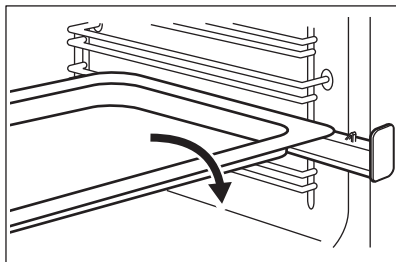
Sørg for at teleskopskinnene er skjøvet helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.

Rist:



Dypt brett:

Sett stekebrettet eller den dype pannen på teleskopskinnene.



11.4 Bruk av steketermometeret

Steketermometeret måler kjøttets kjernetemperatur.

To temperaturer må stilles inn:

- Ovnstemperaturen.
- Kjøretemperaturen.

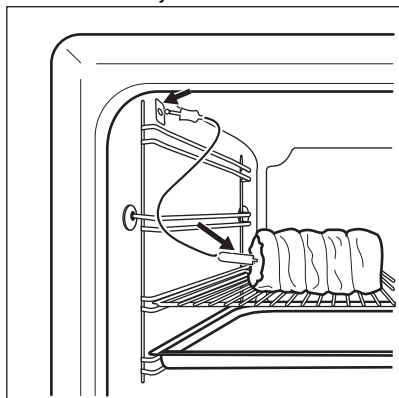
FORSIKTIG!

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

1. Sett pluggen til steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se i «Produktbeskrivelse».

Steketermometerets indikator  blinker.

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



3. Trykk på $\pm$ - eller --- -knappen for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen vil du høre et lydsignal i 2 minutter. Trykk på en knapp for å stoppe signalet.
5. Slå av produktet.
6. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet. Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

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

ADVARSEL!

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

12. OVN - RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

12.1 Generell informasjon

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

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

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

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

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

12.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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

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

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

12.3 Steking av kaker

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

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

12.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

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

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

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

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

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

12.6 Over- og undervarme

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

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brett plassering
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	stekebrett
Rørekake ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

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

12.7 Varmluftsteking

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn ¹⁾	1000	150	30	2	stekebrett
Brettkake med epler	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	stekebrett
Hel kylling	1400	180	55	2	rist
				1	stekebrett
Svinestek	800	170 - 180	45 - 50	2	rist
				1	stekebrett
Fylt gjærbakst	1200	150 - 160	20 - 30	2	stekebrett
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	stekebrett
Ostekake	2600	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Epleterte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund form (diameter: 26 cm)

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Bondebrød 3)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	stekebrett
Rumensk formkake 1)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rundstykker av gjærdeig 1)	800	190	15	3	stekebrett
Rullekake 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	stekebrett
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	stekebrett
Smuldrekake	1500	160 - 170	25 - 35	3	stekebrett
Formkake 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

12.8 Ekte Varmluft

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Kakebunn 1)	1000	155	35	2	stekebrett
Kakebunn 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	stekebrett
Brettkake med epler 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	stekebrett
Langpannekake	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	stekebrett
Hel kylling	1400	200	50	2	rist
				1	stekebrett
Svinekotelett	600	180 - 200	30 - 40	2	rist
				1	stekebrett
Tertebrød 1)	800	230 - 250	10 - 15	2	stekebrett
Fylt gjærbakst	1200	160 - 170	20 - 30	3	stekebrett
Ostekake	2600	150 - 170	60 - 70	2	stekebrett

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Epleterte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	stekebrett
Julekake ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	stekebrett
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund form (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	stekebrett
Rumensk sukkerbrød ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette brett (lengde: 25 cm) på samme brettplasing
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800	190	15	3	stekebrett
Rundstykker av gjærdei ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	stekebrett
Rullekake ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	stekebrett
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	stekebrett
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	stekebrett
Smuldrekake ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	stekebrett
Formkake ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	stekebrett
Rørekeke ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	stekebrett

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

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

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

12.9 Baking med fukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Rundstykker	200	40 - 45	2	bakebrett eller langpanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hylleni-vå	Tilbehør
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	rist
Kaker på bakebrett				
Rullekake	180	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Brownies	180	35 - 45	2	bakebrett eller langpanne
Kake i boks				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekin på rist
Sukkerbrødbunn	180	25 - 35	2	sukkerbrødbunn-form på rist
Formkake	150	35 - 45	2	kakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzabrett på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	35 - 45	2	bakebrett eller langpanne
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	2	bakebrett eller langpanne
Småbakst				
Informasjonskapsler (Cookies)	170	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Makroner	170	40 - 50	2	bakebrett eller langpanne
Muffins	180	30 - 40	2	bakebrett eller langpanne
Salte kjeks	160	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Mørdeigkjeks	140	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne
Små terter	170	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	200	20 - 30	2	bakebrett eller langpanne
Omelett	200	30 - 40	2	pizzabrett på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	25 - 35	2	bakebrett eller langpanne

12.10 AirFry

Bakeprodukter

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå
Croissant, frossen	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Butterdeig, frossen	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Butterdeig, fersk	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Frossen pizza	ca. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Potetprodukter

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå
Pommes frites, frosset	ca. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Tykke Pommes Frites, frosset	ca. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Potetbåter, frosne	ca. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Croquettes	ca. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friske grønnsaker

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå
Squashskiver, ferske ¹⁾	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Tilsett én teskje olivenolje for å unngå fastbrenning

Andre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå
Fileter, frossen	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Reker i bakedeig, frossen	ca. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Calamari (blekksprut), skåret i ringer, frossen	ca. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kyllingnuggets, frossen	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Frossen fiskepinner	ca. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.11 Gratinering med vifte

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

Mat	Antall (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Svinekotelett	500	230	20 + 20	2	rist
				1	stekebrett

12.12 Pizzafunksjon

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

¹⁾ Forvarm ovnen i 10–15 minutter.

12.13 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	160	stekebrett	3	20 - 30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Varmfluststekning	150	stekebrett	3	20 - 30
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	160	stekebrett	1 + 3	30 - 40
Elepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	190	rist	1	65 - 75
Elepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Varmfluststekning	180	rist	2	70 - 80
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	180	rist	2	20 - 30
Fettfritt formkake	Varmfluststekning	160	rist	2	25 - 35
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	170	rist	1 + 3	30 - 40
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	140	stekebrett	3	15 - 30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Varmfluststekning	140	stekebrett	3	20 - 30
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	stekebrett	1 + 3	15 - 30
Ristet brød ¹⁾	Gratinerings med vifte	230	rist	3	3 - 5

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Biffburger ²⁾	Gratinerer med vifte	250	rist eller grill-/stekepanne	3	15–20 første side; 10–15 andre side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Merknader om rengjøring

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

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

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

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen (bortsett fra AirFry-brettet).

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg og AirFry-brettet med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Fjerne hyllerstøttene

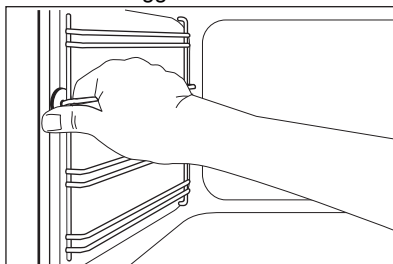
Fjern hyllerstøttene.



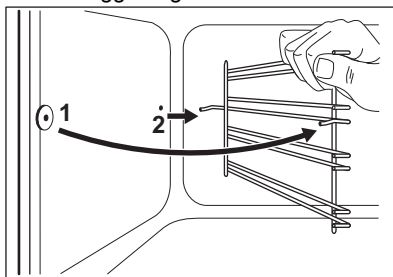
FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

13.5 Slik fjerner du: grillen

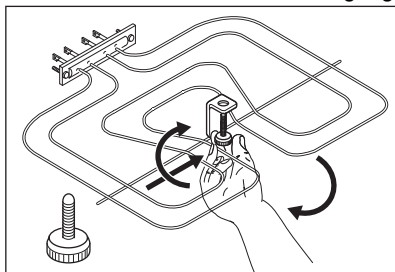
⚠ ADVARSEL!

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

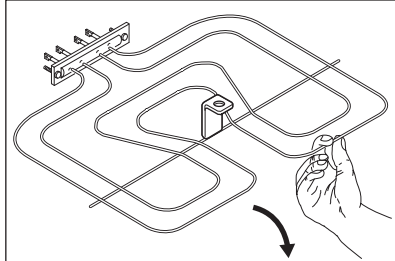
Fjern brettstøttene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



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

Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge. Monter brettstignene.

⚠ ADVARSEL!

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

13.6 Fjerning og montering av glasspanelene til ovnen

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

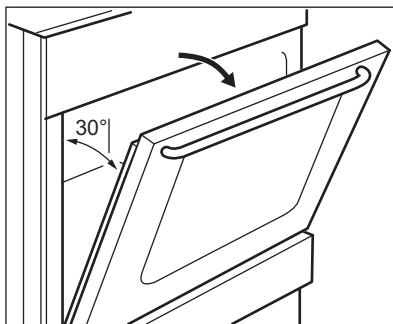
⚠ ADVARSEL!

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

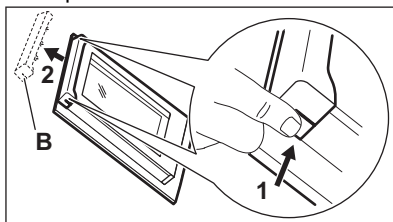
⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

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



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



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ ADVARSEL!

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

4. Hold dørglassene øverst i kanten trekk dem oppover én etter én.
5. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig.

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

FORSIKTIG!

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

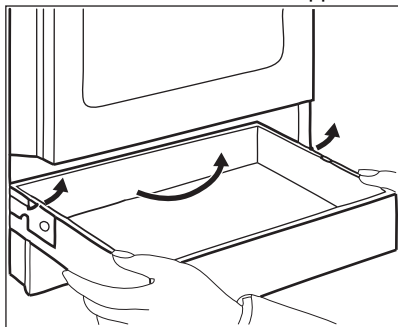
13.7 Ta ut skuffen

ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.

3. Trekk skuffen helt ut.

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

13.8 Skifte lypære

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe

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

14. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

14.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Sikringen har gått.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Platetoppen bruker for lang tid på å varme opp kokekar.	kokekaret har feil diameter, eller det er et kvalitetsproblem med det.	Bruk kokekar som er beregnet for induksjon med en bunn diameter med samme størrelse som kokesonen
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapitlet "Platetopp – Daglig bruk".
 tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.
 tennes.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
	Kokekaret er feil.	Bruk riktig type kokekar. Se kapitlet «Platetopp – råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner.
 tennes.	Det er en feil på platetoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver platetoppen. Fjern de varme kokekarene. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Sjekk om kokekaret er kompatibelt med platetoppen. Se kapitlet «Platetopp – råd og tips».
Ovnens blir ikke varm.	Ovnens er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Steketermometeret fungerer ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrudd.	Still klokken.

14.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktinformasjon i henhold til EUs Ecodesign-forskrifter for platetopper

Modellidentifikasjon	CIB54603BW	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyр	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	21.0 cm
	Høyre bak	14.0 cm
	Høyre fremme	18.0 cm
	Venstre fremme	14.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	193.0 Wt/kg
	Høyre bak	180.0 Wt/kg
	Høyre fremme	184.0 Wt/kg
	Venstre fremme	182.0 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		184.8 Wt/kg
IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.		

15.2 Platetopp - Energisparing

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

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

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

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	CIB54603BW 943005471
Energieffektivitetsindeks	94,9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,84 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,75 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	57 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	59.0 kg

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

15.4 Ovn – Energisparing

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

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

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

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

15.5 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

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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





