

CIB6694APB

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

41



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



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|   |    |
|---|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....                     | 2  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....                     | 5  |
| 3. MONTERING.....                                 | 8  |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....                         | 9  |
| 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....                     | 10 |
| 6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....                   | 10 |
| 7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....                   | 16 |
| 8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....           | 18 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUK .....                        | 18 |
| 10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....              | 24 |
| 11. SLIK STILLER DU INN: ASSISTERT MATLAGING..... | 25 |
| 12. ASSISTERT MATLAGING MED OPPSKRIFTER.....      | 25 |
| 13. OVN - RÅD OG TIPS.....                        | 29 |
| 14. OVN – STELL OG RENGJØRING .....               | 33 |
| 15. FEILSØKING.....                               | 36 |
| 16. ENERGIEFFEKTIV.....                           | 38 |
| 17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....                   | 39 |

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

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

## **1.2 Generell sikkerhet**

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

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

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

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon

#### **ADVARSEL!**

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

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

Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

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

## 2.3 Bruk

### **ADVARSEL!**

Fare for skade og brannskader.  
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Hvis det oppstår et strømbrudd under bruk av produktet, kan noen overflater være varme. Unngå kontakt med produktet til det er nedkjølt. Hvis det oppstår feil når produktet er nedkjølt, koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
- 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 hermetiseringformål.

### **ADVARSEL!**

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.

- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

### **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

## 2.4 Stell og rengjøring

### **ADVARSEL!**

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

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

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring



Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en pyrolytisk selvrengjøringsfunksjon eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - Eventuelle overflødig matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn og unge borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
  - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra produktet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og sørg for god ventilasjon.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barnunge, eller personer med medisinske tilstander.

## 2.6 Innvendig lys

### ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

## 2.7 Tjenester

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

## 2.8 Avfallshåndtering

### **ADVARSEL!**

Fare for skade eller kvelning.

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

## 3. MONTERING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Tekniske data

#### Mål

Høyde 850 - 936 mm

Bredde 596 mm

Dybde 600 mm

### 3.2 Elektrisk installering.

### **ADVARSEL!**

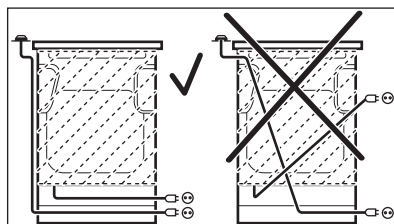
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.

For å bytte den ødelagte strømledningen bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

### **ADVARSEL!**

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

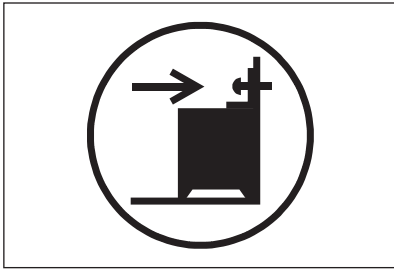


### 3.3 Vippesikring

### **FORSIKTIG!**

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



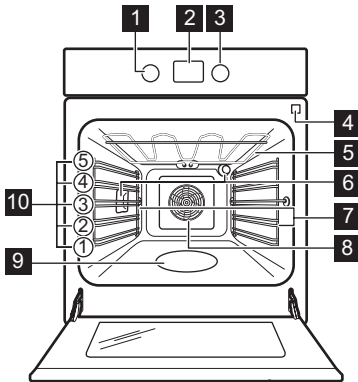


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

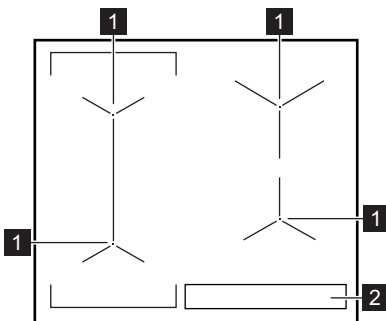
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



- 1** Bryter for ovnsfunksjoner
- 2** Display
- 3** Betjeningsbryter
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Vifte
- 9** Gravert ovnsrom
- 10** Hyllnivåer

### 4.2 Oversikt over platetopp



- 1** Induksjonssone
- 2** Betjeningspanel

### 4.3 Tilbehør

- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **AirFry brett**  
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**  
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner**  
For hyller og brett.
- **Oppbevaringsskuff**

Oppbevaringsskuffen er under  
ovnsrommet.

Trykk på skuffen for å åpne skuffen.  
Skuffen kommer ut.

## 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.



Døren leveres med et system for langsom lukking. Ikke bruk makt for å lukke døren.

1. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
2. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.

3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.

### 5.2 Bruk av sensorfelt

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

### 5.3 Skjult lås

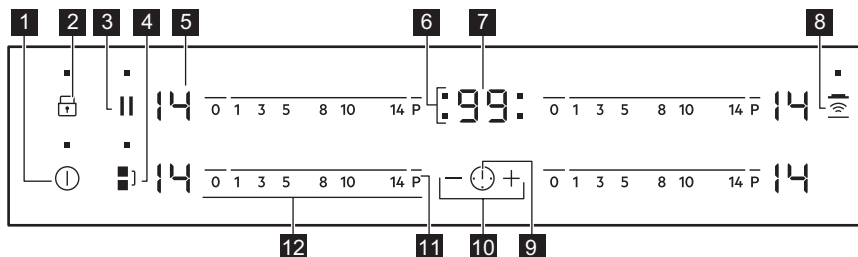
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

## 6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK









### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.











### 6.1 Komfyrtoppens betjeningspanel



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


| Sensorfelt   | Funksjon                      | Beskrivelse   |
|--|-------------------------------|---|
| 1   | PÅ / AV                       | Slå platetoppen av og på.                                   |
| 2   | Lås / Barnesikringsenhet      | Låse / låse opp betjeningspanelet.                          |
| 3   | Pause                         | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 4   | Bridge                        | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 5 -  | Effekttrinndisplay            | For å vise effekttrinnet.                                   |
| 6 -  | Tidsindikatorer for kokesoner | Viser hvilken sone tiden er innstilt for.                   |
| 7 -  | Tidsurdisplay                 | Vise tiden i minutter.                                      |
| 8   | Hob <sup>2</sup> Hood         | Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen. |
| 9   | -                             | Velge kokesone.   |
| 10  | -                             | Øke eller redusere tiden.                                   |
| 11  | PowerBoost                    | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 12 -   | Betjeningslinje               | Stille inn en varmeinnstilling.                             |

## 6.2 Effekttrinndisplayer

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

### 6.3 OptiHeat control (Tretrinns restvarmeindikator)

#### ⚠ ADVARSEL!

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

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

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 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.


### 6.5 Automatisk avstenging

**Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:**

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås platetoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før platetoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tenes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tenes , og platetoppen deaktiveres.

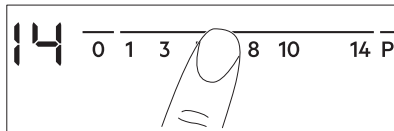
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:**

| Effekttrinnet   | Platetoppen deaktiveres etter |
|---|-------------------------------|
|  , 1 – 3 | 6 timer                       |
| 4 – 7   | 5 timer                       |
| 8 – 9   | 4 timer                       |
| 10 – 14   | 1,5 timer                     |

### 6.6 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinnet:

Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinnet eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinnet.



### 6.7 Bruke sonene

Plasser kokekaret på krysset/firkanten som er på kokeoverflaten. Dekk krysset/firkanten helt. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig.



For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonspladetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

## 6.8 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene.

Denne funksjonen forbinder de to venstre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effekttrinnet til en av sonene på venstre side.

**For å aktivere funksjonen:** berør . Berør én av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

**For å deaktivere funksjonen:** berør . Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

## 6.9 Automatisk oppvarming

Bruk funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kort tid. Når funksjonen er på, fungerer sonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må sonen være kald.

**For å aktivere funksjonen for en sone,** berør **P** (så vil den tennes). Berør straks en ønsket effektinnstilling. Etter 3 sekunder tennes.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effektinnstillingen.

## 6.10 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.

**Aktivere funksjonen for en kokesone:** berør **P**. tennes.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effekttrinnet.

## 6.11 Timer

### Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

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

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

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

**For å endre tiden:** velg kokesonen med . Berør eller .

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen slukkes.



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

**For å stoppe lyden:** berør .

### Timer med optelling

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

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

**For å aktivere denne funksjonen;** berør du på tidsuret. lyser. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har optellingen startet. Displayet veksler mellom og tiden som telles opp (minutter).


**For å se hvor lenge kokesonen er aktiv:** still inn kokesonen med . Indikatoren for




kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør  eller . Indikatoren for kokesonen slukkes.

### Varselur

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

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

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

**For å stoppe lyden:** berør .






Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 6.12 Pause

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

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.



- 1. For å aktivere funksjonen:** trykk på .  tennes. Varmeinnstillingen senkes til 1.
- 2. For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

## 6.13 Lås

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

**Still inn effekttrinnet først.**

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





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











Når du slår av platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 6.14 Barnesikringsenhet






Denne funksjonen forhindrer at platetoppen blir slått på utilsiktet.



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

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


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


## 6.15 OffSound control (Slå lydsignalene på og av)

Slå av komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

## 6.16 Hob<sup>2</sup>Hood

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



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

### Bruke funksjonen automatisk

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

### Automatiske moduser

|                    | Automatisk lys | Koking <sup>1)</sup> | Steking <sup>2)</sup> |
|--------------------|----------------|----------------------|-----------------------|
| Modus H0           | Av             | Av                   | Av                    |
| Modus H1           | På             | Av                   | Av                    |
| Modus H2 <b>3)</b> | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 1      |
| Modus H3           | På             | Av                   | Viftehastighet 1      |
| Modus H4           | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 1      |
| Modus H5           | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 2      |
| Modus H6           | På             | Viftehastighet 2     | Viftehastighet 3      |

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

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

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

### Endre automatisk modus

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



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



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

### Manuell betjening av viftehastigheten

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



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

### Aktivere lampen

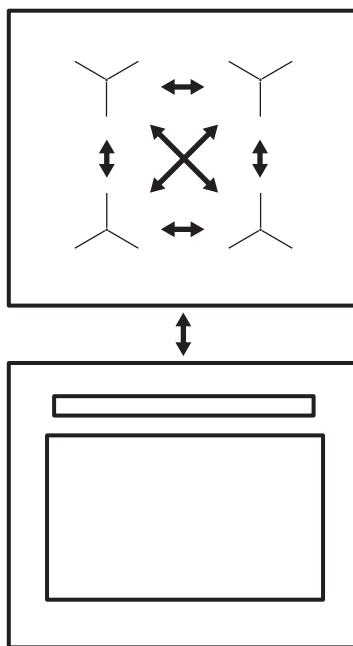
Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 - H6.



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

## 6.17 Effektstyring-funksjon

- Alle sonene er sammenkoblet. Se illustrasjonen.
- Platetoppen og ovnen er koblet til én fase.
- Fasen har en maksimal elektrisk belastning.
- Funksjonen deler effekten i produktet. Ovnens er viktigere enn platetoppen.
- Funksjonen aktiveres når den totale elektriske belastningen i produktet overskrides.
- Funksjonen angir den sist valgte sonen til den valgte effekten og reduserer effekten til andre soner for å forhindre overbelastning av kretsen.
- Displayet for varmeinnstilling i de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.
- Strømgrense for alle soner er forskjellen mellom maksimal tillatt effekt for produktet og strømforbruket til ovnen.
- Effektgrensen for én side (venstre eller høyre) er 3680W.
- Samlet strøm for platetoppen overskrider ikke 7200W.



## 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 bunndiameter som tilsvarer maksimal størrelse på kokesonen spesifisert i diameter på kokekar.

## 7.2 Spesifikasjoner for soner

| Sone           | Diameter på kokekar (mm) | Strøm (W) |
|----------------|--------------------------|-----------|
| Venstre bak    | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Høyre bak      | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Høyre fremme   | 125 - 210                | 2300/3200 |
| Venstre fremme | 125 - 210                | 2300/3200 |

## 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 effektrinnsnivå, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).

- summing: du bruker et høyt effektrinnsnivå.

### Platetopp-relaterte lyder:

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

## 7.4 Öko Timer ECO-timer

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.


## 7.5 Forenklet matlagingsguide

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| Varmeinnstilling | Bruk for å:  | Tid (min)   | Tips  |
|------------------|--|-------------|---|
| - 1              | Hold tilberedt mat varm.                           | etter behov | Sett et lokk på kokekaret.  |
| 1 - 3            | Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin. | 5 - 25      | Rør fra tid til annen.  |
| 2 - 3            | Størkning: luftige omeletter, bakte egg.           | 10 - 40     | Tilbered med lokk.  |
| 3 - 5            | Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.    | 25 - 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.       |
| 5 - 7            | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.                      | 20 - 45     | Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.                              |
| 7 - 9            | Dampkok poteter og andre grønnsaker.               | 20 - 60     | Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten. |

| Varmeinnstilling   | Bruk for å:  | Tid (min)   | Tips                                 |
|--|--|-------------|--------------------------------------|
| 7 - 9  | Lag større mengder mat, gryteretter og supper.   | 60 - 150    | Opptil 3 l væske pluss ingredienser. |
| 9 - 12   | Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter behov.                     |
| 12 - 13  | Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.  | 5 - 15      | Snu etter behov.                     |
| 14   | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.  |             |                                      |
|  | Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.   |             |                                      |

## 8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Generell informasjon

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

### ADVARSEL!

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

### 8.2 Rengjøre platetoppen

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

## 9. OVN – DAGLIG BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 9.1 Betjeningspanel

### Sensorfelt for betjeningspanel



Timer



Hurtiggjøppvarming



Lys



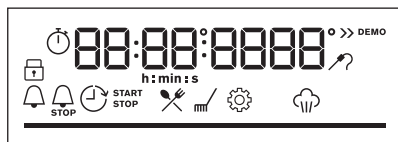
Steketermometer

OK

Bekreft innstilling

Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.

Vri bryteren for ovnsfunksjonen til avposisjonen for å slå av ovnen.



Displayet med maks antall funksjoner er valgt.

### Displayindikatorer



Sperr



Assistert matlaging



Rengjøring



Innstillinger



Hurtiggjøppvarming

Timer-indikatorer:



STOP



**Fremdriftsindikator** – for temperatur, tid, oppvarming eller restvarme.

Indikator for matlaging med damp



Steketermometer indikator



## 9.2 Innstillingsmeny

1. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Innstillingsmeny og trykk på OK.

3. Drei temperaturbryteren for å velge ønsket posisjon og trykk på OK.







| Posisjon | Standardinnstilling | Innstilling           | Tilvalg                |
|----------|---------------------|-----------------------|------------------------|
| 1        | time                | Tid på dagen          | Innstilling av klokken |
| 2        | 4                   | Lysstyrke for display | 1-2-3-4-5              |
| 3        | 2                   | Tastelyder            | 1-pip/2-klikk/3-ingen  |
| 4        | 2                   | Summerlyd             | 1-2-3-4                |





| Posisjon | Standardinnstilling | Innstilling                     | Tilvalg                              |
|----------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| 5        | 1                   | Steketermometer                 | <b>1-alarm+STOPP/2-alarm</b>         |
| 6        | av                  | Tidsinnstilling                 | <b>PÅ-AV</b>                         |
| 7        | på                  | Lys                             | <b>PÅ-AV</b>                         |
| 8        | av                  | Hurtigoppvarming                | <b>PÅ-AV</b>                         |
| 9        | på                  | Husk å rengjøre!                | <b>PÅ-AV</b>                         |
| 10       | av                  | Demomodus                       | Demomodus – bare for demonstrasjonen |
| 11       | fv                  | Programvareversjon              | Programvareversjonsdisplay           |
| 12       | no                  | Tilbakestill alle innstillinger | <b>NEI-JA</b>                        |

### 9.3 Ovnsfunksjoner

#### **ADVARSEL!**

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.

| Symbol  | Ovnfunksjon   |
|---|---|
| <b>0</b>  | <b>Av-posisjon</b><br>Ovnen er av.  |
|    | <b>Ekte Varmluft</b><br>Slik tørker du mat og baker på opp til to brett plasseringer samtidig. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.    |
|    | <b>Over- og undervarme</b><br>For å bake og steke på én brett plassering.   |
|  | <b>SteamBake</b><br>For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppe varme mat med saftigere resultater. |
|  | <b>Pizzafunksjon</b><br>Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.  |
|  | <b>Undervarme</b><br>For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.   |
|  | <b>Frossen mat</b><br>For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.   |

| Symbol  | Ovnfunksjon  |
|---|--|
|    | <b>Baking med fukt</b><br>Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1 . Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.<br>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.<br>Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt.<br>Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder. |
|  | <b>Grilling</b><br>For å grille flate matvarer og riste brød.  |
|  | <b>Gratinering med vifte</b><br>For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett plassering. Også for å gratinere og brune.   |
|  | <b>Meny</b><br>Slik angir du Meny: Assistert matlaging >AirFry, pyrolytisk rengjøring, innstillinger.  |

## 9.4 Aktivere og deaktivere ovnen



### Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når ovnen er i bruk.
- Symbolet viser om bryteren styrer en av kokesonene, ovnsfunksjonene eller temperaturen.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge temperatur.
3. For å slå av produktet, drei bryteren til ovnsfunksjonen til Av-posisjonen ("Off").

## 9.5 Slå på funksjonen: SteamBake

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.



### ADVARSEL!


Fare for brannskader og skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

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



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

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

### FORSIKTIG!

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

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



### ADVARSEL!

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

## 9.6 Restvarmeindikator og oppvarming

Viften fortsetter å fungere. Når du slår av ovnen viser displayet restvarmen. Du kan bruke denne til å holde maten varm.

Når tilberedningsvarigheten er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter tilberedningen.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

## 9.7 Fast heat up

Hurtigoppvarming reduserer oppvarmingstiden.



Ikke sett mat i ovnen når Hurtigoppvarming er i bruk.

For å aktivere Hurtigoppvarming, berør  på displayet.

## 9.8 Sperre



Døren låses når denne funksjonen er aktivert.

### Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst.

Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.



OK

OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lyd-signal.

OK – trykk og hold inne for å slå den av.

3 x – blinker når låsen er slått på.

## 9.9 Slår seg av automatisk

Av sikkerhetsgrunner slår ovnen seg av automatisk etter en tid om en varmefunksjon er i drift og du ikke endrer ovnstemperaturen.

| Temperatur (°C) | Utkoblingstid (t) |
|-----------------|-------------------|
| 30 - 115        | 12,5              |
| 120 - 195       | 8,5               |
| 200 - 245       | 5,5               |
| 250 – maksimum  | 1,5               |

Etter en automatisk utkobling, trykk på hvilken som helst knapp for å slå på ovnen igjen.



Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: steketermometer, Belysning, Steketid, Ferdigtid.

## 9.10 Kjølevifte

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

## 9.11 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjenetemperaturen inne i maten. Når maten når den angitte temperaturen, slås produktet av.

To temperaturer må stilles inn:

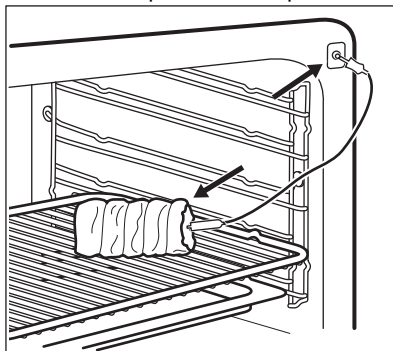
- Ovnstemperaturen.

- Kjenetemperaturen.

### ⚠ FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av maten. Pass på at steketermometeret sitter i maten og i stikkkontakten under tilberedningen.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på fronten av produktet.



Displayet viser den nåværende temperaturen til steketermometersensoren.

4. Trykk på for å angi kjenetemperaturen til sensoren.
5. Trykk på OK for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydssignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta retten ut av ovnen.
7. Slik slår du av produktet.

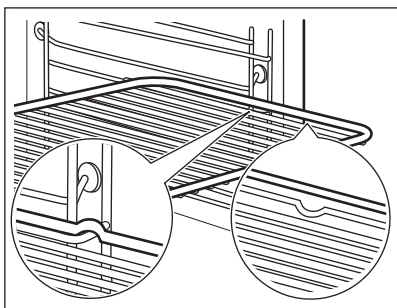
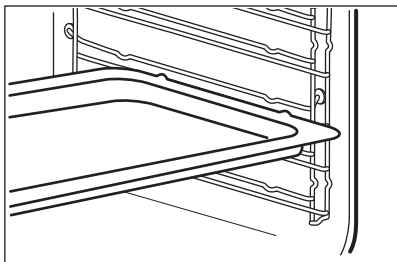
### ⚠ ADVARSEL!

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

## 9.12 Sette inn ovnstilbehøret

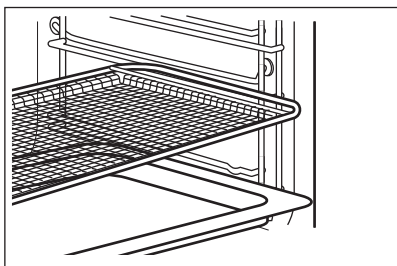
Langpanne / Stekebrett:

Skyv langpannen eller stekebrettet inn i sporene på brettstigen.



#### AirFry brett:

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



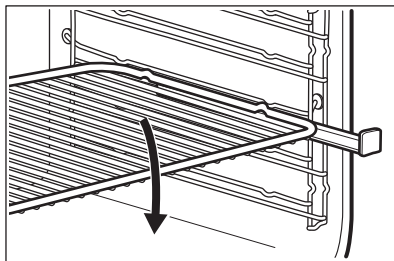
- Alt tilbehør har små fordypninger øverst på høyre og venstre side for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar sklir ned.

### 9.13 Teleskopskinner – sette inn ovnstilbehøret



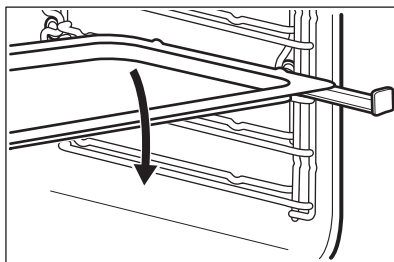
Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

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



Plasser stekerisen på teleskopskinnene slik at stengene vender ned.

#### Dypt brett:







Sett stekebrettet eller langpannen på teleskopskinnene.

## 10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER



### 10.1 Klokkefunksjonene






00:00 pulserer på displayet når du kobler produktet til strømforsyningen.

| Klokkefunksjon  | Anvendelse  |
|---|---|
| <br>Varselur         | For å angi nedtellingstiden. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.             |
| <br>Tilberedningstid | Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.   |
| <br>Utsatt tid       | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.   |
| <br>Tidsinnstilling  | Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.<br>For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger. |

### 10.2 Innstilling: Tid på dagen



1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å gå inn i Meny .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Innstillinger , Tid på dagen.
3. Drei på temperaturbryteren for å angi klokken.
4. Trykk på OK.

### 10.3 Innstilling: Varselur




1. Når ovnen er av, trykk på . Trykk på  to ganger når ovnen er på.
2. Displayet viser: 0:00 og .
3. Drei på temperaturbryteren for å angi Varselur.

4. Trykk på OK.
5. Tidtakeren starter nedtelling med det samme.
6. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

### 10.4 Innstilling: Tilberedningstid



1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .
3. Displayet viser: 0:00 og .
4. Drei på temperaturbryteren for å angi Tilberedningstid.
5. Trykk på OK.
6. Tidtakeren starter nedtelling med det samme.
7. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

### 10.5 Innstilling: Utsatt tid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen.
2. Trykk gjentatte ganger på .
3. Displayet viser: tid på dagen  START.
4. Drei på bryteren for å angi starttiden.
5. Trykk på OK.
6. Displayet viser: --:--  STOPP.
7. Drei på temperaturbryteren for å angi sluttiden.
8. Trykk på OK.
9. Tidtakeren starter nedtelling ved angitt starttid.
10. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

## 11. SLIK STILLER DU INN: ASSISTERT MATLAGING

**Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:**

1. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Assistert matlaging  og trykk på OK.

3. Velg retten og trykk på OK.
4. Sett retten inn i ovnen og trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

## 12. ASSISTERT MATLAGING MED OPPSKRIFTER

### Bildetekst



Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperatur er nådd.



Forvarm ovnen i 10 min (180 °C) med Ekte varmluft-funksjonen før du velger det assisterte programmet.



Brethøyde.






### Varmefunksjon














### Anvendelse






























**F1** AirFry Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza.



















- Temperaturen for hver assistert oppskrift er standard og kan endres med omtrent 10 grader.
- Varigheten er standard og kan endres med omtrent 10 minutter.

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

|  | Retten                | Vekt                                    | Brethøyde / tilbehør   | Tid for steketid |
|--|-----------------------|---|--|------------------|
| <b>Storfekjøtt</b>  |                       |   |  |                  |
| P1   | Roastbiff, rå         |   |  | ~ 85 min         |
| P2   | Roastbiff, medium     | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker          |   2; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.                       | ~ 95 min         |
| P3   | Roastbiff, godt stekt |   |  | ~ 110 min        |
| P4   | Biff, medium          | 180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver |   3; stekeform på risten ; stekebrett<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen. | ~ 15 min         |

|   | Rett   | Vekt                                   | Brethøyde / tilbehør   | Tid for steketid |
|---|--|--|--|------------------|
| P5  | <b>Oksesstek / braisert</b> (ribbe, rund, tykk flanke) | 1,5–2 kg                               |  2; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Tilsett væske. Sett inn i ovnen.  | ~ 180 min        |
| P6  | <b>Roastbiff, rå, LTS</b>                              |  |  | ~ 105 min        |
| P7  | <b>Roastbiff, medium, LTS</b>                          | 1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  2; <b>stekebrett</b> ; stekeform på rist<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Sett inn i ovnen.                                   | ~ 125 min        |
| P8  | <b>Roastbiff, stekt</b>                                |  |  | ~ 170 min        |
| P9  | <b>Filet, rå, LTS</b>                                  |  |  | ~ 80 min         |
| P10   | <b>Filet, medium, LTS</b>                              | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker       |  2; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Sett inn i ovnen.   | ~ 95 min         |
| P11   | <b>Filet, godt stekt, LTS</b>                          |  |  | ~ 125 min        |
| <b>Kalv</b>          |  |  |  |                  |
| P12   | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                      | 0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker         |  2; stekeform på <b>risten</b> ; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Tilsett væske. Sett inn i ovnen.           | ~ 115 min        |
| <b>Svinekjøtt</b>    |  |  |  |                  |
| P13   | <b>Svinestek eller skulder</b>                         | 1,5–2 kg                               |  2; stekeform på <b>rist</b> ; <b>stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                         | ~ 170 min        |
| P14   | <b>Pulled pork LTS</b>                                 | 1,5–2 kg                               |  2; <b>stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden   | ~ 230 min        |
| P15   | <b>Fersk filet</b>                                     | 1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker         |  2; stekeform på <b>risten</b> ; <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Sett inn i ovnen.                          | ~ 105 min        |
| P16   | <b>Spareribs</b>                                       | 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spareribs |  3; <b>langpanne</b><br>Snu kjøttet etter halve steketiden.   | 120 min          |
| <b>Lammekjøtt</b>  |  |  |  |                  |
| P17   | <b>Lammelår med ben</b>                                | 1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker         |  2; stekeform på <b>stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.<br>Sett i ovnen Tilsett 200 ml vann i bunnen av ovnsrommet. | ~ 130 min        |
| <b>Fjærkre</b>     |  |  |  |                  |

| Rett  | Vekt               | Brethøyde / tilbehør   | Tid for steketid |
|---|--------------------|--|------------------|
| P18   | Hel kylling        | 1–1,5 kg; fersk   2; gryteform på <b>stekebrett</b> ; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett<br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. | ~ 60 min         |
| P19   | Halv kylling       | 0,5–0,8 kg   3; <b>stekebrett</b> ; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få jevn stekefarge.                        | ~ 50 min         |
| P20   | Kyllingbryst       | 180–200 g per stykke   2; gryterett på <b>rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.  | ~ 65 min         |
| P21   | Kyllinglår, ferske | -   3; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.   | ~ 45 min         |
| P22   | Hel and            | 1,5 – 2,5 kg   2; stekeform på <b>rist</b> eller <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett.<br>Legg kjøttet på stekebrett. Start med opp-ned og snu etter halve tiden.       | ~ 80 min         |
| P23   | Hel gås            | 4–5 kg   2; <b>rist</b> med <b>langpanne</b> på nivå 1 for å samle opp fett.<br>Legg kjøttet på stekebrett. Start med opp-ned og snu etter halve tilberedningstiden.                               | ~ 110 min        |
| <b>Andre</b>   |                    |  |                  |
| P24   | Kjøttpudding       | 1 kg   2; <b>rist</b> med bakepapir eller <b>stekebrett</b>  | ~ 70 min         |
|  <b>Fisk</b>  |                    |  |                  |
| P25   | Hel fisk, grillet  | 0,5–1 kg per fisk   2; <b>stekebrett</b><br>Krydre fisken med smør og bruk dine favorittkrydder og urter.  | ~ 30 min         |
| P26   | Fiskefilét         | -  3; gryterett på <b>rist</b>  | 40 min           |
| <b>Søtbakst / desserter</b>    |                    |  |                  |
| P27   | Ostekake           | -  2; Ø 28 cm rund form <b>rist</b>   | 100 min.         |
| P28   | Eplekake           | -   2; <b>stekebrett</b>   | 60 min           |
| P29   | Epleterte          | -  2; Ø 26 cm rund form <b>rist</b>   | 55 min           |
| P30   | Eplekake           | -   2; Ø 20 cm paiform på <b>rist</b><br>Tilsett 125 ml vann i bunnen av ovnsrommet.   | 80 min           |
| P31   | Brownies           | 2 kg  3; <b>stekebrett</b>  | 30 min           |

|   | <b>Rett</b>                              | <b>Vekt</b> | <b>Brethøyde / tilbehør</b>   | <b>Tid for steketid</b> |
|---|--|-------------|---|-------------------------|
| P32   | Sjokolademuffins                         | -           |  3; muffinsbrett på <b>rist</b> eller <b>stekebrett</b><br>Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsrommet.   | 30 min                  |
| P33   | Brødkake                                 | -           |  2; loff-form på <b>rist</b>   | 80 min                  |
| <b>Grønnsaker / tilbehør</b>     |  |             |   |                         |
| P34   | Bakte poteter                            | 1 kg        |  2; <b>stekebrett</b><br>Legg de oppkuttete potetene med skinn rett på <b>stekebrettet</b> .   | 50 min                  |
| P35   | Båter                                    | 1 kg        |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.   | 50 min                  |
| P36   | Stekt blandede grønnsaker                | 1–1,5 kg    |  3; <b>stekebrett</b> med bakepapir eller smurt brett<br>Del grønnsakene i stykker.  | 30 min                  |
| P37   | Croquettes, frossen                      | 0,5 kg      |  3; <b>stekebrett</b>  | 30 min                  |
| P38   | Pommes frites, frossen                   | 0,75 kg     |  3; <b>stekebrett</b>  | 30 min                  |
| <b>Gratenger, brød og pizza</b>  |  |             |   |                         |
| P39   | Lasagne / nudelgryte                     | 1–1,5 kg    |  3; gryterett på <b>rist</b>   | 60 min                  |
| P40   | Potetgrateng                             | 1–1,5 kg    |  1; gryterett på <b>rist</b>   | 65 min                  |
| P41   | Fersk pizza, tynn                        | -           |  2; <b>stekebrett</b> med bakepapir eller smurt <b>stekebrett</b><br>Tilsett 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet.   | 25 min                  |
| P42   | Pizza fersk, tykk                        | -           |   2; <b>stekebrett</b> med bakepapir eller smurt <b>stekebrett</b>  | 25 min                  |
| P43   | Quiche                                   | -           |  2; stekeform på <b>rist</b>   | 45 min                  |
| P44   | Baguette / Ciabatta / loff               | 0,8 kg      |  3; <b>stekebrett</b><br>Det trengs mer tid for loff.  | 45 min                  |
| P45   | Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform | 1 kg        |   2; <b>stekebrett</b> med bakepapir eller smurt <b>stekebrett</b> ; brødform på <b>rist</b><br>Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsrommet. | 40 min                  |

## 13. 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.

### 13.1 Generell informasjon

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.

### 13.5 Baketips

### 13.2 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.

### 13.3 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.

### 13.4 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.

| Bakeresultater                                      | Mulig årsak  | Løsning   |
|---|--|---|
| Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.            | Brett plasseringen er feil.                            | Sett kaken på en lavere ovnsrille.                        |
| Kaken faller sammen og blir klissete eller randete. | Temperaturen i ovnen er for høy.                       | Senk ovnstemperaturen litt neste gang.                    |
|   | Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort. | Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang. |
| Kaken er for tørr.                                  | Ovnstemperaturen er for lav.                           | Øk ovnstemperaturen neste gang.                           |
|   | For lang steketid.                                     | Velg kortere steketid neste gang.                         |

| Bakeresultater   | Mulig årsak  | Løsning   |
|--|--|---|
| Kaken stekes ujevnt.   | Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort. | Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang. |
|  | Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.                      | Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.         |
| Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften. | Ovnstemperaturen er for lav.                           | Øk ovnstemperaturen litt neste gang.                      |

### 13.6 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.

### 13.7 Varmluft med fukt

#### Brød og pizza

| Mat                 | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|---------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Boller              | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Frossen pizza 350 g | 210             | 20 - 30   | 3               |

#### Kaker på bakebrett

| Mat       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-----------|-----------------|-----------|-----------------|
| Rullekake | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Brownies  | 180             | 25 - 35   | 3               |

#### Kake i boks

| Mat                   | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-----------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Soufflé               | 200             | 25 - 30   | 3               |
| Sukkerbrødbunn        | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Formkake med syltetøy | 170             | 30 - 40   | 3               |

#### Fisk

| Mat                | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|--------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Fisk i poser 300 g | 180             | 25 - 35   | 3               |
| Hel fisk 200 g     | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Fiskefilet 300 g   | 180             | 30 - 35   | 3               |

## Kjøtt

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

## Småbakst

| Mat                           | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|-------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Informasjonskapsler (Cookies) | 180             | 25 - 35   | 3               |
| Makroner                      | 180             | 30 - 40   | 3               |
| Muffins                       | 170             | 20 - 30   | 3               |
| Salte kjeks                   | 180             | 25 - 30   | 3               |
| Sandkaker                     | 150             | 25 - 35   | 3               |
| Små terter                    | 170             | 20 - 30   | 3               |

## Vegetarisk

| Mat                              | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skuffplassering |
|----------------------------------|-----------------|-----------|-----------------|
| Blandede grønnsaker i pose 400 g | 180             | 20 - 30   | 3               |
| Omelett                          | 170             | 25 - 35   | 3               |
| Grønnsaker på brett 700 g        | 190             | 25 - 30   | 3               |

## 13.8 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

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

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

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

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

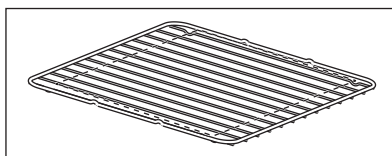
Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

## 13.9 Vanlig grilling

### ⚠ ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

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



Grillområdet er midt på hyllen.

## 13.10 Informasjon for testinstitutter

| Mat   | Funksjon            | Temperatur (°C) | Tid (min)                                    | Tilbehør       | Skuffplassering |
|---|---------------------|-----------------|--|----------------|-----------------|
| Småkaker (20 småkaker per brett)  | Over- og undervarme | 170             | 20 - 30                                      | Brett          | 3               |
| Småkaker (20 småkaker per brett)  | Ekte Varmluft       | 150             | 20 - 35                                      | Brett          | 3               |
| Småkaker (20 småkaker per brett)  | Ekte Varmluft       | 150             | 20 - 40                                      | Brett          | 1 / 4           |
| Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Over- og undervarme | 180             | 70 - 90                                      | Rist           | 1               |
| Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Ekte Varmluft       | 160             | 70 - 90                                      | Rist           | 2               |
| Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert                | Pizzafunksjon       | 170             | 70 - 90                                      | Rist           | 1               |
| Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert. <sup>1)</sup> | SteamBake           | 160             | 70 - 80                                      | Brett          | 2               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                        | Over- og undervarme | 160             | 30 - 45                                      | Rist           | 3               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                        | Ekte Varmluft       | 150             | 30 - 45                                      | Rist           | 2               |
| Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten                        | Ekte Varmluft       | 150             | 30 - 50                                      | Rist           | 1 / 4           |
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst   | Ekte Varmluft       | 140             | 20 - 35                                      | Brett          | 3               |
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst   | Ekte Varmluft       | 140             | 25 - 45                                      | Brett          | 1 / 4           |
| Mørdeigsbakst/butterdeigbakst   | Over- og undervarme | 160             | 20 - 35                                      | Brett          | 3               |
| Ristet brød   | Grilling            | Maks            | 5 - 9  | Rist           | 4               |
| Biffburger  | Grilling            | Maks            | 15 - 20 første side.<br>10-15 sekunder side. | Rist/langpanne | 4               |

<sup>1)</sup> Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnskammeret.

## 14. OVN – STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 14.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

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

#### Tilbehør

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

### 14.2 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.

### 14.3 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.



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

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

### 14.4 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

#### **FORSIKTIG!**

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger.

#### **FORSIKTIG!**

Ikke bruk platetoppen samtidig som du bruker pyrolysefunksjonen. Dette kan skade ovnen.

#### **ADVARSEL!**




Fare for brannskader.




Ikke start pyrolysen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. På noen modeller viser displayet "C3", når denne feilen oppstår.



Ovnslampen er av under rengjøringen.


1. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
2. Drei temperaturbryteren for å velge Rengjøring  og trykk på  for å bekrefte.

| Mulighet                | Beskrivelse |
|-------------------------|-------------|
| C1 - Lett rengjøring    | 1 t 30 min  |
| C2 - Normal rengjøring  | 2 t         |
| C3 - Grundig rengjøring | 2 t 30 min  |

3. Drei temperaturbryteren for å velge rengjøringsprogrammet og trykk på **OK** for å bekrefte.
4. Trykk på **OK** for å starte rengjøring.
5. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
6. Døren låses umiddelbart. Frem til døren låses opp, viser displayet: .
7. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

## 14.5 Rengjøringspåminnelse

Ovnen minner deg om å rengjøre den med: pyrolytisk rengjøring.

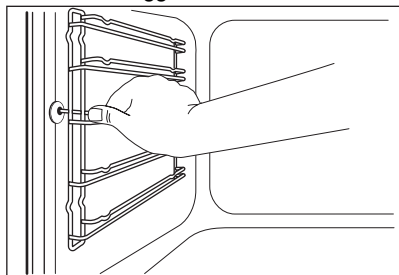
 – blinker i displayet i 5 sekunder etter at ovnen er slått på og av.

For å slå av påminnelsen, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

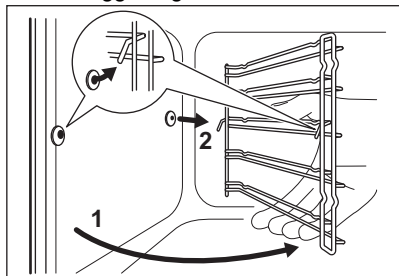
## 14.6 Fjerne stiger

Fjern Brettstigen for å rengjøre ovnen.

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



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



Holderne på de uttrekbare skinnene må peke forover.

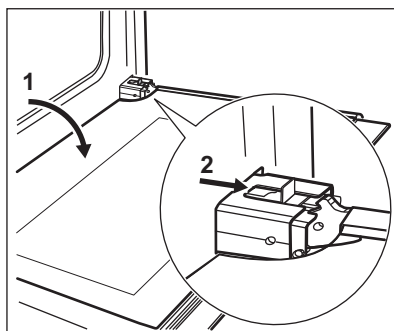
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

### **FORSIKTIG!**

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

## 14.7 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



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

Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

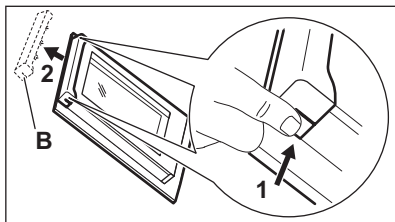
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

## 14.8 Ta ut og rengjøre dørglassene

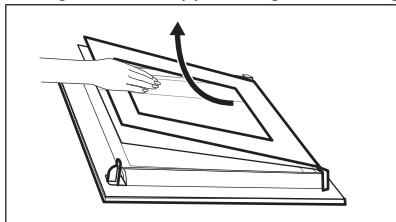


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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



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



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

## 14.9 Skifte lyspære

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

### ⚠ FORSIKTIG!

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

## Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnslyspære som tåler 300 °C.

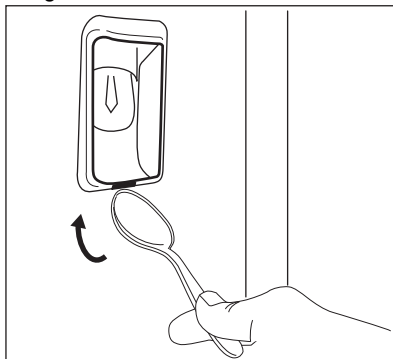
Bruk samme type ovnslyspære.

4. Monter glassdekselet.

## Lyspæren på siden

Finn glassdekselet til på venstre side av ovnsrommet.

1. Fjern den venstre brettstigen for å få tilgang til lampen.
2. Bruk en smal, butt gjenstand (f.eks. skaftet på en teskje) for å fjerne glassdekselet.



3. Rengjør lampedekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
5. Monter glassdekselet.
6. Monter den venstre ovnsstigen.

## 14.10 Skuffen

### ⚠ ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

### ⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

### Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.

2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene.



For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.





## 15. FEILSØKING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 15.1 Hva må gjøres, hvis...

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning   |
|--|---|---|
| Produktet starter ikke.  | Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.  | Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.   |
| Produktet starter ikke.  | Sikringen har gått.   | Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.      |
| Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.  | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.  | Berør bare ett sensorfelt.  |
| Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.  | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.   | Rengjør betjeningspanelet.  |
| Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.                  | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.  | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.  |
| Platetoppen deaktiveres.   | Du har satt noe på sensorfeltet  | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.   |
| Platetoppen bruker for lang tid å varme opp kokekar.   | Feil diameter eller kvalitet på kokekaret.  | Bruk kokekar dedikert for induksjon med bunn diameter lik størrelsen på kokesonen   |
| Restvarmeindikatoren vises ikke.   | Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.   | Dersom kokesonen var i bruk lenge nok til å bli varm. Kontakt service-senteret  |
| Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.   | Sonen er varm.  | La sonen bli tilstrekkelig kald.  |
| Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.   | Det høyeste effektrinnet er valgt.  | Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.   |
| Du kan ikke velge maksimalt effektrinns for en av kokesonene.  | Ovnen eller de andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt.  | Reduser varmeinnstillingen til ovnen eller de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Referer til kapitlet «Strømstyring». |
| Sensorfeltene blir varme.  | Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.   | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.   |
| Det er ingen signal når du berører panelsensorfeltene.   | Signalene er deaktiverte.   | Aktiver signalene. Se kapitlet "Platetopp – Daglig bruk".   |
|  vises på komfyrtoppens display. | Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.   | Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen.   |

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning  |
|--|---|--|
|  vises på komfyrtoppens display. | Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.  | Se kapittelet "Platetopp – Daglig bruk".   |
|  vises på komfyrtoppens display. | Det er ikke noe kokekar på sonen.   | Sett kokekaret på kokesonen.   |
|  vises på komfyrtoppens display. | Kokekaret er feil.  | Bruk riktig type kokekar. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".   |
|  vises på komfyrtoppens display. | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.   | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se kapittelet "Platetopp – Råd og tips".   |
| Ovnen blir ikke varm.  | Ovnen er deaktivert.  | Slå på ovnen.  |
| Ovnen blir ikke varm.  | Klokken er ikke stilt inn.  | Still klokken.   |
| Ovnen blir ikke varm.  | Nødvendige innstillinger er ikke angitt.  | Kontroller at innstillingene er riktige.   |
| Ovnen blir ikke varm.  | Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.   | Se «Automatisk utkobling».   |
| Ovnen blir ikke varm.  | Barnesikringen er på.   | Se «Bruke barnesikringen».   |
| Lampen fungerer ikke.  | Pæren er defekt.  | Bytt lyspæren.   |
| 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.  |
| 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.   |
| Ovnsskjermet viser «C2».   | Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen, men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.               | Ta steketermometeret ut av kontakten.  |
| Ovnsskjermet viser «F102».   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du lukket ikke døren helt.</li> <li>• Den elektronisk dørlåsen er defekt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukk døren helt.</li> <li>• Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen.</li> <li>• Hvis skjermene viser «F102» igjen, må du kontakte kundeservice.</li> </ul> |
| Ovnsskjermet viser «00:00».  | Det var strømbrudd.   | Angi tid på dagen.   |
| Skjermet 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 skjermene viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.   |

## 15.2 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.)  | ..... |

## 16. ENERGIEFFEKTIV

### 16.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

|   |                                  |             |
|---|----------------------------------|-------------|
| Modellidentifikasjon                          | CIB6694APB                       |             |
| Platetopp type                                | Platetopp på frittstående komfyr |             |
| Antall soner                                  | 4                                |             |
| Varmeteknologi                                | Induksjon                        |             |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)               | Venstre foran                    | 21.0 cm     |
|   | Venstre bak                      | 21.0 cm     |
|   | Høyre foran                      | 21.0 cm     |
|   | Høyre bak                        | 21.0 cm     |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre foran                    | 176.0 Wt/kg |
|   | Venstre bak                      | 181.0 Wt/kg |
|   | Høyre foran                      | 193.0 Wt/kg |
|   | Høyre bak                        | 179.0 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) | 182.3 Wt/kg                      |             |

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

### 16.2 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.

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

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Leverandørens navn        | AEG                  |
| Modellidentifikasjon      | CIB6694APB 947942527 |
| Energieffektivitetsindeks | 81,4                 |
| Energieffektivitetsklasse | A+                   |

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0,98 kWt/syklus              |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus          | 0,70 kWt/syklus              |
| Antall ovner  | 1                            |
| Varmekilde  | Elektrisitet                 |
| Volum   | 73 l                         |
| Ovnstyper   | Ovn inni frittstående komfyr |
| Masse   | 67.8 kg                      |

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

## 16.4 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.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

### Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.


### Baking med fukt

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


## 16.5 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 |

## 17. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige

beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske

produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

### INNEHÅLL

|  |    |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....                         | 41 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....                       | 44 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 47 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....                           | 48 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....                       | 49 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....                     | 49 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....                          | 55 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....               | 57 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....                      | 57 |
| 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....                       | 63 |
| 11. SÅ HÅR STÄLLER DU IN: ASSISTERAD MATLAGNING..... | 63 |
| 12. ASSISTERAD MATLAGNING MED RECEPT.....            | 64 |
| 13. UGN – RÅD OCH TIPS.....                          | 67 |
| 14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....               | 71 |
| 15. FELSÖKNING.....                                  | 74 |
| 16. ENERGIEFFEKTIVITET.....                          | 77 |
| 17. MILJÖSKYDD.....                                  | 78 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur

produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

### 2.2 Elektrisk anslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av

skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

## 2.3 Användning

### **WARNING!**

Risk för personskador och brännskador.  
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Om strömmen bryts under användningen av produkten kan vissa ytor vara varma. Undvik kontakt med produkten tills den svalnat. Om fel uppstår när produkten har svalnat, koppla bort den från strömförsörjningen i 10 sekunder.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

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

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **VARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

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

## 2.5 Pyrolytisk rengöring



Risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - Alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor,

brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.

- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel, och därför bör användare:
  - Tillse god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - Tillse god ventilation under och efter första användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolytiska rengöring.
  - Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolytiska rengöringar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska rengöringar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska rengöring/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och unga eller personer med olika sjukdomstillstånd.

## 2.6 Invändig belysning

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla

extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring

### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Tekniska data

### Mått

Höjd 850 - 936 mm

Bredd 596 mm

Djup 600 mm

## 3.2 Elektrisk installation

### **WARNING!**

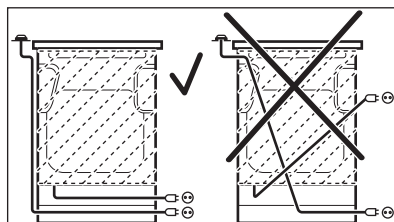
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

Använd den här kabeltypen för att ersätta en skadad nätkabel: H05V2V2-F som motstår en temperatur på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

### **WARNING!**

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

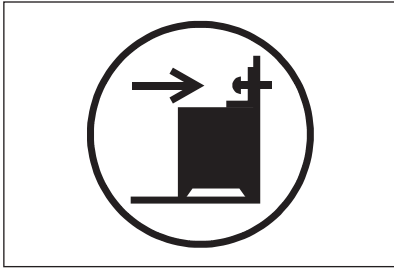


## 3.3 Tippskydd

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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



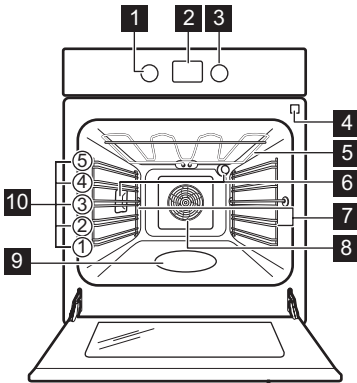


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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

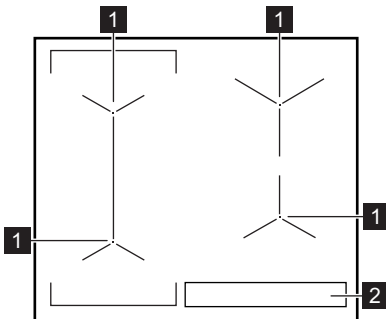
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 2** Display
- 3** Inställningsvred
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsutrymmets nedsänkning
- 10** Hyllplaceringar

### 4.2 Häll - översikt



- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel

### 4.3 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **AirFry plåt**  
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**  
För galler och plåtar.
- **Förvaringslåda**

Förvaringslådan finns under ugnstrymmet.

Tryck på lådan för att öppna den. Lådan kommer ut.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Initial förvärmning och rengöring

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



Luckan har mjukstängande funktion. Använd inte kraft för att stänga luckan.

1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen vara igång i 15 min.

3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
5. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

### 5.2 Använda touchkontrollerna

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

### 5.3 Infällbara vred

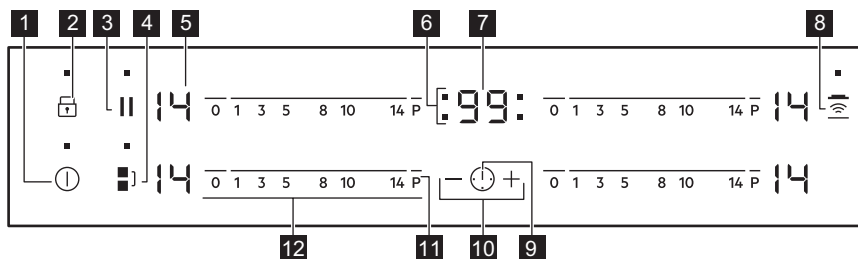
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

## 6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING









### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.











### 6.1 Beskrivning av hällen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll   | Funktion                        | Beskrivning   |
|--|---------------------------------|---|
| 1   | PÅ / AV (ON/OFF)                | För att aktivera och avaktivera hällen.                       |
| 2   | Knapplås / Barnlås              | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.                      |
| 3   | Paus                            | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 4   | Bridge                          | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 5 -  | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.                        |
| 6 -  | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.             |
| 7 -  | Timerdisplay                    | För att visa tiden i minuter.                                 |
| 8   | Hob <sup>2</sup> Hood           | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 9   | -                               | För att välja kokzon.   |
| 10  | -                               | För att öka eller minska tiden.                               |
| 11  | PowerBoost                      | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 12 -   | Inställningslist                | För inställning av värmeläge.                                 |

## 6.2 Visningar av värmeinställning

| Display   | Beskrivning   |
|---|---|
|             | Kokzonen är avstängd.   |
|             | Kokzonen är på.   |
|            | Paus är på.   |
|           | Automatisk uppvärmning är på.   |
|           | PowerBoost är på.   |
|  + siffra | Ett fel har uppstått.   |
|           | OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|           | Knapplås / Barnlås är på.   |
|           | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.            |
|           | Automatisk avstängning är på.   |

### 6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

#### ⚠ VARNING!

☐ / ☐ / ☐ Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

☐ - fortsatt tillagningen

☐ - varmhållning

☐ - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.



### 6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på ① i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.


### 6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.

- du använder ett olämpligt kokkärl.  
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

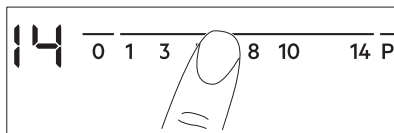
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

| Värmeinställning  | Hällen stängs av efter |
|---|------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 timmar               |
| 4 - 7   | 5 timmar               |
| 8 - 9   | 4 timmar               |
| 10 - 14   | 1,5 timme              |

### 6.6 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



### 6.7 Använda kokzonerna

Sätt kokkärlet på krysset/kvadraten som finns på matlagingsytan. Täck krysset/fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

## 6.8 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

**Aktivera funktionen genom** att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensornerna.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

## 6.9 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

**För att inaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 6.10 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på **P**. tänds.

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 6.11 Timer

### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på eller .

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med och tryck på . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

### Tidtagning

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på på timern varpå tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator

börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med och tryck på eller . Kokzonens indikator slocknar.

### Tidur

Du kan använda den här funktionen som **Tidur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 6.12 Paus

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

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**1. För att aktivera -funktionen** trycker du på -knappen.

tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

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

Den tidigare värmeinställningen visas.

## 6.13 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 6.14 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med . tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

## 6.15 OffSound control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt

- – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Tidur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 6.16 Hob<sup>2</sup>Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd

signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkäret på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

### Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

|                       | Automatisk belysning | Kokning <sup>1)</sup> | Stekning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| Läge H0               | Av                   | Av                    | Av                     |
| Läge H1               | På                   | Av                    | Av                     |
| Läge H2 <sup>3)</sup> | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 1       |
| Läge H3               | På                   | Av                    | Fläkthastighet 1       |
| Läge H4               | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 1       |
| Läge H5               | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 2       |
| Läge H6               | På                   | Fläkthastighet 2      | Fläkthastighet 3       |

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.

3. Tryck på i 3 sekunder tills eller tänds.
4. Tryck på några gånger tills tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

### Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

För att göra detta, tryck på när hällen är påslagen. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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

### Aktivera belysningen

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

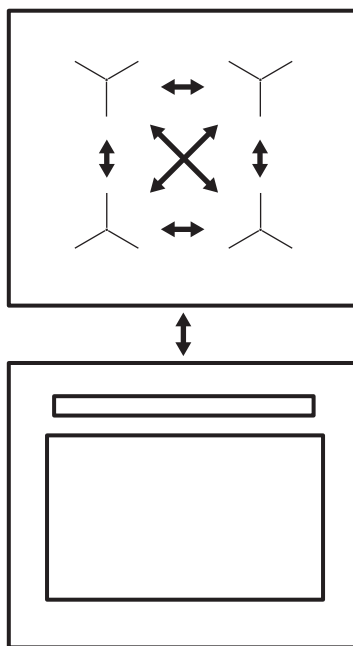


Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

## 6.17 Effektregering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna. Se bild.
- Hällen och ugnen är anslutna till en fas.
- En effektgräns finns för varje fas.

- Funktionen delar strömmen i produkten. Ugnen prioriteras före hällen.
- Funktionen aktiveras när effektgränsen överskrids.
- Funktionen ställer in den senast valda zonen på den valda effekten och minskar effekten för andra kokzoner för att kretsen inte ska överbelastas.
- Visningen av temperaturinställningen för de reducerade kokzonerna ändras till en annan nivå.
- Effektgränsen för alla zoner är skillnaden mellan högsta tillåten total effekt för ugnen och högsta tillåten effekt för ugnen.
- Effektgränsen för en sida (vänster eller höger) är 3 680 W.
- Hällens totala effekt överstiger inte 7200 W.



## 7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärllet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

#### Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

#### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



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

#### Kokkärllets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärllets botten. För korrekta kokkärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kokkärllet i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

## 7.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Kokkärlsdiameter (mm) | Effekt (W) |
|--------------|-----------------------|------------|
| Vänster bak  | 125 - 210             | 2300/3200  |
| Höger bak    | 125 - 210             | 2300/3200  |
| Höger fram   | 125 - 210             | 2300/3200  |
| Vänster fram | 125 - 210             | 2300/3200  |

## 7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

### Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").

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

### Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

## 7.4 Öko Timer Eco Timer

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimmern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeställningen och tillagningstidens längd.


## 7.5 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeställning | Använd för att:                                      | Tid (min) | Tips  |
|----------------|--|-----------|---|
| - 1            | Se till att hålla tillagad mat varm.                 | vid behov | Placera ett lock på kokkärlet.  |
| 1 - 3          | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.       | 5 - 25    | Rör om då och då.   |
| 2 - 3          | Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.            | 10 - 40   | Tillaga med locket på.  |
| 3 - 5          | Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter. | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                          |
| 5 - 7          | Stuva grönsaker, fisk, kött.                         | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.   |
| 7 - 9          | Ängkoka potatis och andra grönsaker.                 | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |

| Värmeinställning   | Använd för att:  | Tid (min) | Tips                                   |
|--|--|-----------|--|
| 7 - 9  | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.   | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 9 - 12   | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                   |
| 12 - 13  | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.  | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                   |
| 14   | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.                                |           |  |
|  | Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.  |           |  |

## 8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

### VARNING!

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

### 8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 9.1 Kontrollpanel

### Sensorområden på kontrollpanelen



Timer



Snabbuppvärmning



Belysning



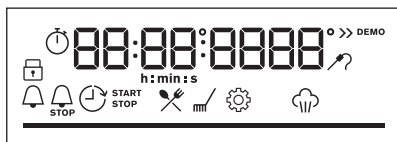
Matlagningstermometer

OK

Bekräfta inställning.

Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.

Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

### Indikeringar på displayen



Knapplys



Assisterad matlagning



Rengöring



Inställningar



Snabbuppvärmning

Timerindikatorer:



STOP



**Förloppsindikator** – för temperatur, tid, uppvärmning eller restvärme.

Indikator för ångtillagning



Matlagningstermometer Indikator



## 9.2 Menyn Inställningar

- Öppna menyn med funktionsratten.
- Välj menyn Inställningar med temperaturratten och tryck på OK.

- Välj önskat läge med temperaturratten och tryck på OK.







| Position | Standardinställning | Inställning            | Tillval                         |
|----------|---------------------|------------------------|---------------------------------|
| 1        | timmar              | Klockslag              | Ställa in klocka                |
| 2        | 4                   | Ljusstyrka för display | 1–2–3–4–5                       |
| 3        | 2                   | Knappjud               | 1: ljudsignal/2: klick/3: ingen |
| 4        | 2                   | Ljudvolym              | 1–2–3–4                         |
| 5        | 1                   | Matlagningstermometer  | 1: larm+STOPP/2: larm           |





| Position | Standardinställning | Inställning             | Tillval                              |
|----------|---------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| 6        | av                  | Uptimer                 | PÅ/AV                                |
| 7        | på                  | Belysning               | PÅ/AV                                |
| 8        | av                  | Snabbuppvärmning        | PÅ/AV                                |
| 9        | på                  | Påminnelse om rengöring | PÅ/AV                                |
| 10       | av                  | Demo-Läge               | Demoläge, endast för demonstrationen |
| 11       | fw                  | Programversion          | Visning av programversion            |
| 12       | nej                 | Återställ inställn.     | NEJ/JA                               |

### 9.3 Ugnsfunktioner

#### **VARNING!**

Häll inga vätskor i ugnens botten-skål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

| Symbol  | Ugnsfunktion  |
|---|---|
| <b>0</b>  | <b>Av-läge</b><br>Ugnen är avstängd.  |
|    | <b>Varmluft</b><br>Att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.                        |
|    | <b>Över-/undervärme</b><br>Bakning och stekning på en ugnsnivå.   |
|   | <b>SteamBake</b><br>För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. |
|  | <b>Pizza-funktionen</b><br>För att tillaga pizza. För att bryna oredentligt och få en knaprig botten.   |
|  | <b>Undervärme</b><br>För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.   |
|  | <b>Frost mat</b><br>För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.   |

| Symbol  | Ugnsfunktion  |
|---|---|
|    | <b>Varmluft med fukt</b><br>Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.<br>Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. |
|  | <b>Grill</b><br>För att grilla tunt skivad mat och rosta bröd.  |
|  | <b>Varmluftsgrillning</b><br>Varmluftstekning på första ugnsnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Även för att bryna och gratinera.   |
|  | <b>Meny</b><br>Så här öppnar du Meny: Tillagningshjälp > AirFry, Pyrolytisk rengöring, Inställningar.   |

## 9.4 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har symboler på vredet, indikatorer eller lampor:

- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
- Symbolen visar om vredet styr någon av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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

## 9.5 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



### WARNING!


Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

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



Se avsnittet "Råd och tips".

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



### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

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



### WARNING!

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

## 9.6 Indikering av uppvärmning och restvärme

Fläkten fortsätter att vara påslagen. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan utnyttja den för att hålla maten varm.

Sänk ugnstemperaturen i minst 10 minuter innan tillagningen avslutas om tillagningen tar längre tid än 30 minuter. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.


Använd restvärmen för att värma annan mat.

## 9.7 Fast heat up

Snabbuppvärmning minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när Snabbuppvärmning är igång.

För att aktivera Snabbuppvärmning, tryck på  på displayen.

## 9.8 Knapplås



Luckan låses när den här funktionen aktiveras.

### Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.



OK

OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.

OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

3 x – blinkar när låset slås på.

## 9.9 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

| Temperatur (°C) | Avstängningstid (tim) |
|-----------------|-----------------------|
| 30 - 115        | 12.5                  |
| 120 - 195       | 8.5                   |
| 200 - 245       | 5.5                   |
| 250 - Maximalt  | 1.5                   |

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda ugnen igen.



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

## 9.10 Kylfläkt

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

## 9.11 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i maten (tillagningstemperaturen). När temperaturen i maten når inställd nivå stängs ugnen av.

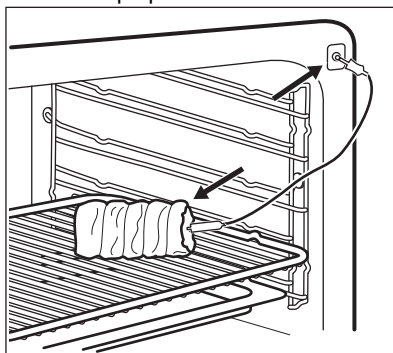
Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Tillagningstemperaturen.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Välj funktion och ugnstemperatur.
2. Stick in i matlagningstermometern i mitten av maten. Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i maten och i uttaget under tillagningen.
3. Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas den temperatur som matlagningstermometern känner av.

4. Tryck på för att välja tillagningstemperatur.
5. Tryck på OK för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.
7. Stäng av ugnen.

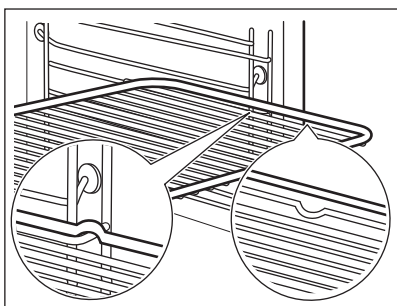
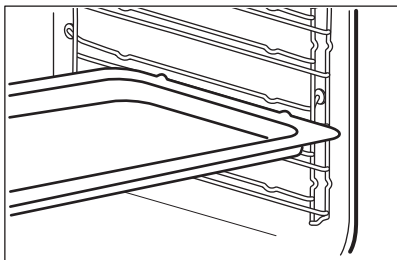
**⚠ VARNING!**

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

## 9.12 Montera ugnstillbehören

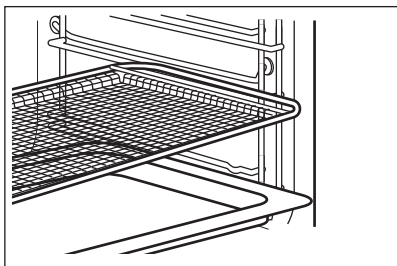
### Långpanna / bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



### AirFry plåt:

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



**i**

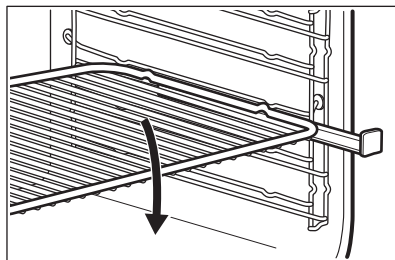
- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsskåp glider.

## 9.13 Teleskopskenor – montera ugnstillbehören

**i**

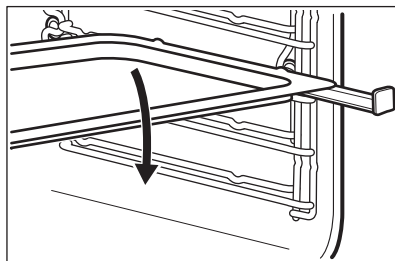
Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.



Placera gallret på teleskopskenorna så att fötterna pekar nedåt.

### Långpanna:



Sätt långpannan eller den djupa pannen på teleskopskenorna.

## 10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

### 10.1 Klockfunktioner



00:00 blinkar på ugnens display när den ansluts till elnätet.

| Klockfunktion   | Program  |
|-----------------|--|
| Tidur           | Så här väljer du nedräkningstid. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.                         |
| Tillagningstid  | När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.  |
| Tidsfördröjning | För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.   |
| Upptimer        | Maximal tid är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens övriga funktioner.<br>Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar. |

### 10.2 Inställning: Klockslag

1. Öppna Meny med funktionsratten.
2. Välj Inställningar , Klockslag med temperaturratten.
3. Ställ in klockan med temperaturratten.
4. Tryck på OK.

### 10.3 Inställning: Tidur

1. När ugnen har stängts av: tryck på .  
När ugnen är på: tryck på två gånger.

2. Displayen visar: 0:00 och .
3. Ställ in Tidur med temperaturratten.
4. Tryck på OK.
5. Timern startar nedräkningen omedelbart.
6. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

### 10.4 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .
3. Displayen visar: 0:00 och .
4. Ställ in Tillagningstid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Timern startar nedräkningen omedelbart.
7. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

### 10.5 Inställning: Tidsfördröjning

1. Välj tillagningsfunktion med ratten.
2. Tryck upprepade gånger på .
3. Displayen visar: tidpunkt START.
4. Ställ in starttid med temperaturratten.
5. Tryck på OK.
6. Displayen visar: --:-- STOPP.
7. Ställ in stopptid med temperaturratten.
8. Tryck på OK.
9. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
10. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsratten på avstängt läge.

## 11. SÅ HÄR STÄLLER DU IN: ASSISTERAD MATLAGNING

**Assisterad matlagning - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:**

1. Öppna menyn med funktionsratten.

2. Välj Tillagningshjälp med temperaturratten och tryck på OK.
3. Välj rätt och tryck på OK.
4. Sätt in rätten i ugnen och tryck på OK för att bekräfta inställningen.

## 12. ASSISTERAD MATLAGNING MED RECEPT

### Teckenförklaring



Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten.

Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.



Förvärm ugnen i 10 minuter (180 °C) med varmluft innan du väljer Tillagningshjälp.



Ugnsnivå.

### Tillagningsfunktion

### Användning
















**F1** AirFry Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.






























- Temperaturen standardinställs för varje recept men kan justeras med cirka 10 grader.

















- Tillagningstiden standardinställs men kan justeras med cirka 10 minuter.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

| Maträtt   | Vikt                                     | Ugnsnivå / tillbehör   | Programtid |
|---|--|--|------------|
| <b>Nötkött</b> 🍖  |  |  |            |
| <b>P1</b> Rostbiff, röd                                       |  |  | ~ 85 min   |
| <b>P2</b> Rostbiff, medium                                    | 1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm     | <b>2; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                              | ~ 95 min   |
| <b>P3</b> Rostbiff, välstekt                                  |  |  | ~110 min   |
| <b>P4</b> Stek, medium  | 180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor | <b>3; långpanna på galler; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.         | ~ 15 min   |
| <b>P5</b> Rostbiff/bräse-rad (revbensspjäll, rund, tjock flé) | 1,5–2 kg                                 | <b>2; stekfat på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.   | ~ 180 min  |
| <b>P6</b> Rostbiff, röd, LTC                                  |  |  | ~ 105 min  |
| <b>P7</b> Rostbiff, medium, LTC                               | 1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm     | <b>2; bakplåt</b> ; långpanna på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. | ~ 125 min  |
| <b>P8</b> Färdiglagad rostbiff                                |  |  | ~ 170 min  |

|  | Maträtt                          | Vikt  | Ugnsnivå / tillbehör  | Programtid |
|--|----------------------------------|---|---|------------|
| P9   | <b>Filé, röd, LTC</b>            |   |   | ~ 80 min   |
| P10  | <b>Filé, medium, LTC</b>         | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar                 |  <b>2; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.   | ~ 95 min   |
| P11  | <b>Filé, genomstek, LTC</b>      |   |   | ~ 125 min  |
| <b>Kalvkött</b>   |                                  |   |   |            |
| P12  | <b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)      | 0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar                   |  <b>2; långpanna på galler; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.                                     | ~115 min   |
| <b>Fläskkött</b>   |                                  |   |   |            |
| P13  | <b>Fläskstek, hals eller bog</b> | 1,5–2 kg  |  <b>2; långpanna på galler; bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.  | ~ 170 min  |
| P14  | <b>Pulled pork LTC</b>           | 1,5–2 kg  |  <b>2; bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden   | ~ 230 min  |
| P15  | <b>Karré, färsk</b>              | 1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor                  |  <b>2; långpanna på galler; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.  | ~ 105 min  |
| P16  | <b>Revbensspjäll</b>             | 2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll |  <b>3 långpanna</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden.   | 120 min    |
| <b>Lamm</b>   |                                  |   |   |            |
| P17  | <b>Lammfiol med ben</b>          | 1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken                 |  <b>2; stekfat på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen och fyll på 200 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.              | ~ 130 min  |
| <b>Fågelkött</b>    |                                  |   |   |            |
| P18  | <b>Hel kyckling</b>              | 1–1,5 kg; färsk                                 |  <b>2; gryta på bakplåt; galler med stekfat</b> på första nivån för uppsamling av fett<br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. | ~ 60 min   |
| P19  | <b>Halv kyckling</b>             | 0,5–0,8 kg                                      |  <b>3; bakplåt; galler med stekfat</b> på första nivån för uppsamling av fett. Vänd kycklingen efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.        | ~ 50 min   |
| P20  | <b>Kycklingbröst</b>             | 180–200 g per bit                               |  <b>2; stekgryta på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.  | ~ 65 min   |

| Maträtt  | Vikt                | Ugnsnivå / tillbehör   | Programtid |
|--|---------------------|--|------------|
| P21  | Kycklinglår, färska | -  | ~ 45 min   |
|  |                     |   <b>3; bakplåt</b><br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.  |            |
| P22  | Hel anka            | 1,5–2,5 kg   | ~ 80 min   |
|  |                     |   <b>2; långpanna på galler eller galler</b> med <b>djup plåt</b> på första nivån för uppsamling av fett.<br>Lägg köttet på stekfatet. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden. |            |
| P23  | Hel gås             | 4–5 kg   | ~ 110 min  |
|  |                     |   <b>2; galler</b> med <b>stekform</b> på första nivån för uppsamling av fett.<br>Lägg köttet på en djup bakplåt. Lägg den först upp och ned och vänd efter halva tillagningstiden.                      |            |
| <b>Annat</b>    |                     |  |            |
| P24  | Köttfärslimpa       | 1 kg   | ~ 70 min   |
|  |                     |   <b>2; galler</b> eller <b>bakplåt</b> med bakplåtsspapper  |            |
|  <b>Fisk</b>   |                     |  |            |
| P25  | Hel fisk grillad    | 0,5–1 kg per fisk  | ~ 30 min   |
|  |                     |   <b>2; bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.  |            |
| P26  | Fiskfilé            | -  | 40 min     |
|  |                     |  <b>3; stekgryta på galler</b>  |            |
| <b>Söta bakverk/efterrätter</b>     |                     |  |            |
| P27  | Cheesecake          | -  | 100 min    |
|  |                     |  <b>2; ∅</b> 28 cm springform på <b>galler</b>  |            |
| P28  | Äppelkaka           | -  | 60 min     |
|  |                     |   <b>2; bakplåt</b>  |            |
| P29  | Äppelpaj            | -  | 55 min     |
|  |                     |  <b>2; ∅</b> 26 cm springform på <b>galler</b>  |            |
| P30  | Äppelpaj            | -  | 80 min     |
|  |                     |   <b>2; ∅</b> 20 cm pajform på <b>galler</b><br>Fyll på 125 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.  |            |
| P31  | Brownies            | 2 kg   | 30 min     |
|  |                     |  <b>3; bakplåt</b>  |            |
| P32  | Chokladmuffins      | -  | 30 min     |
|  |                     |  <b>3; muffinsplåt på galler</b> eller <b>bakplåt</b><br>Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.  |            |
| P33  | Limpkaka            | -  | 80 min     |
|  |                     |  <b>2</b> brödform på <b>galler</b>   |            |
| <b>Grönsaker/smårätter</b>    |                     |  |            |
| P34  | Bakad potatis       | 1 kg   | 50 min     |
|  |                     |  <b>2; bakplåt</b><br>Lägg skurna potatisar med skal på en <b>bakplåt</b> .   |            |

| Maträtt  | Vikt  | Ugnsnivå / tillbehör | Programtid   |        |
|--|---|----------------------|--|--------|
| P35  | Klyftor                                       | 1 kg                 |  <b>3 bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Skär potatisen i bitar.   | 50 min |
| P36  | Grillade grönsaker                            | 1–1,5 kg             |  <b>3; bakplåt</b> smord eller med bakplåtspapper<br>Skär grönsakerna i bitar.  | 30 min |
| P37  | Croquettes, frysta                            | 0,5 kg               |  <b>3; bakplåt</b>  | 30 min |
| P38  | Pommes frites, frysta                         | 0,75 kg              |  <b>3; bakplåt</b>  | 30 min |
| <b>Gratänger, bröd och pizza</b>    |   |                      |  |        |
| P39  | Lasagne/nudelgryta                            | 1–1,5 kg             |  <b>3; stekgryta på galler</b>  | 60 min |
| P40  | Potatisgratäng                                | 1–1,5 kg             |  <b>1; stekgryta på galler</b>  | 65 min |
| P41  | Färsk pizza, tunn                             | -                    |  <b>2; bakplåt</b> smord eller med bakplåtspapper<br>Fyll på 100 ml vatten i botten av ugnsutrymmet.  | 25 min |
| P42  | Färsk pizza, tunn                             | -                    |   <b>2; bakplåt</b> smord eller med bakplåtspapper <b>bakplåt</b>  | 25 min |
| P43  | Quiche  | -                    |  <b>2 bakform på galler</b>   | 45 min |
| P44  | Baguette/ciabatta/ljust bröd                  | 0,8 kg               |  <b>3; bakplåt</b><br>Mer tid behövs för ljust bröd.  | 45 min |
| P45  | Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form | 1 kg                 |   <b>2; bakplåt</b> smord eller med bakplåtspapper <b>bakplåt</b> ; brödform på <b>galler</b><br>Fyll på 150 ml vatten i botten av ugnsutrymmet. | 40 min |

## 13. UGN – RÅD OCH TIPS

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.



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

### 13.1 Allmän information

Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiförbrukningen minskar till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljerna.

### 13.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

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

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

### 13.5 Tips för bakning

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

### 13.6 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta

### 13.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

### 13.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

## 13.7 Bakning med fukt

### Bröd och pizza

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bullar            | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Fryst pizza 350 g | 210             | 20 - 30   | 3        |

### Kakor på en bakplåt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|-----------|----------|
| Rulltårta | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Brownie   | 180             | 25 - 35   | 3        |

### Kakor i burk

| Livsmedel        | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Sufflé           | 200             | 25 - 30   | 3        |
| Sockerkaksbotten | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Viktoriaakaka    | 170             | 30 - 40   | 3        |

### Fisk

| Livsmedel          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fisk i påsar 300 g | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Hel fisk, 200 g    | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Fiskfilé, 300 g    | 180             | 30 - 35   | 3        |

### Kött

| Livsmedel         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kött i påse 250 g | 200             | 30 - 40   | 3        |
| Köttspett 500 g   | 200             | 25 - 30   | 3        |

### Små bakade godsaker

| Livsmedel      | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|-----------|----------|
| Småkakor       | 180             | 25 - 35   | 3        |
| Mandelbiskvier | 180             | 30 - 40   | 3        |
| Muffins        | 170             | 20 - 30   | 3        |
| Crackers       | 180             | 25 - 30   | 3        |
| Mördegskakor   | 150             | 25 - 35   | 3        |
| Tarteletter    | 170             | 20 - 30   | 3        |

## Vegetarian

| Livsmedel                       | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 180             | 20 - 30   | 3        |
| Omelett                         | 170             | 25 - 35   | 3        |
| Grönsaker på plåt 700 g         | 190             | 25 - 30   | 3        |

### 13.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgormar.

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

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

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

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

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

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

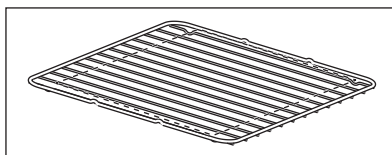
### 13.9 Grillning



#### **VARNING!**

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera galleret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av galleret.

### 13.10 Information för testinstitut

| Livsmedel  | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min) | Tillbehör | Ugnsnivå |
|--|------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| Småkakor (20 stycken/ plåt)  | Över-/undervärme | 170             | 20 - 30   | Plåt      | 3        |
| Småkakor (20 stycken/ plåt)  | Varmluft         | 150             | 20 - 35   | Plåt      | 3        |
| Småkakor (20 stycken/ plåt)  | Varmluft         | 150             | 20 - 40   | Plåt      | 1 / 4    |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på galleret, som skiftar diagonalt | Över-/undervärme | 180             | 70 - 90   | Galler    | 1        |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på galleret, som skiftar diagonalt | Varmluft         | 160             | 70 - 90   | Galler    | 2        |

| Livsmedel  | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min)                                   | Tillbehör        | Ugnsnivå |
|--|------------------|-----------------|---|------------------|----------|
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt                | Pizza-funktionen | 170             | 70 - 90                                     | Galler           | 1        |
| Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt. <sup>1)</sup> | SteamBake        | 160             | 70 - 80                                     | Plåt             | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                               | Över-/undervärme | 160             | 30 - 45                                     | Galler           | 3        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                               | Varmluft         | 150             | 30 - 45                                     | Galler           | 2        |
| Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret                               | Varmluft         | 150             | 30 - 50                                     | Galler           | 1 / 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor  | Varmluft         | 140             | 20 - 35                                     | Plåt             | 3        |
| Shortbread/smördegssrem-sor  | Varmluft         | 140             | 25 - 45                                     | Plåt             | 1 / 4    |
| Shortbread/smördegssrem-sor  | Över-/undervärme | 160             | 20 - 35                                     | Plåt             | 3        |
| Rostat bröd  | Grill            | Max             | 5 - 9                                       | Galler           | 4        |
| Hamburgare   | Grill            | Max             | 15 - 20 första sidan.<br>10-15 andra sidan. | Galler/långpanna | 4        |

<sup>1)</sup> Häll 150 ml vatten i ugnens bottenfördjupning.

## 14. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 14.1 Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

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

#### Vid daglig användning

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka hålrummet med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).
- Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

### 14.2 Rengöra AirFry-plåten

1. Sätt AirFry-plåten på bakplåten.

- Häll i varmt vatten och diskmedel och låt det stå.
- Rengör AirFry-plåten med en svamp eller en borste för att ta bort matrester. Den kan också diskas i diskmaskinen.

### 14.3 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



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

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

### 14.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring



#### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.



#### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte hällen samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada ugnen.



#### VARNING!

Det finns risk för brännskador.



Starta inte pyrolysrengöringen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. På vissa modeller visar displayen "C3" när detta fel inträffar.



Ugnslampan är släckt under rengöringen.

- Öppna meny med funktionsratten.

- Välj Rengöring med temperaturratten och tryck **OK** för att bekräfta.

| Funktion                | Beskrivning  |
|-------------------------|--------------|
| C1 - Lätt rengöring     | 1 tim 30 min |
| C2 - Normal rengöring   | 2 tim        |
| C3 - Grundlig rengöring | 2 tim 30 min |

- Välj rengöringsprogram med temperaturratten och tryck **OK** för att bekräfta.
- Tryck **OK** för att starta rengöringen.
- Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
- Luckan låses omedelbart. Tills luckan låses upp visar displayen: .
- När ugnen svalnat igen låses luckan upp.

### 14.5 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner om när den behöver rengöras med: pyrolysrengöring.

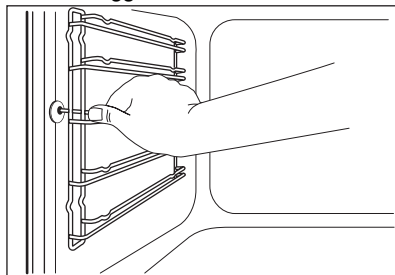
– blinkande sken på displayen i 5 sekunder efter varje aktivering och inaktivering av ugnen.

Påminnelsefunktionen kan avaktiveras på Menyns alternativ Inställningar – Påminn om rengöring.

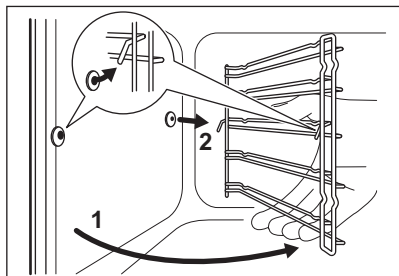
### 14.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

- Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Dra ut stegen baktill från ugnssidans och ta bort den.



Styrpinnarnas avrundade ändrar måste peka framåt.

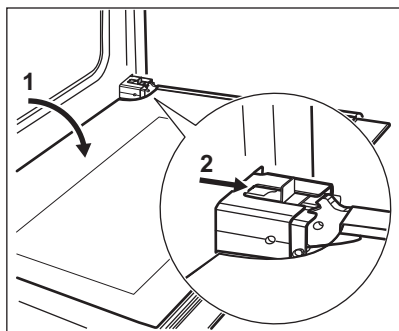
Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

## 14.7 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



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

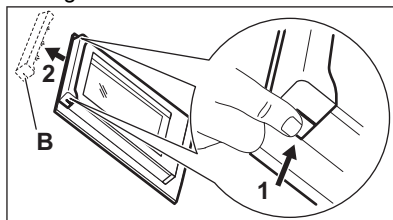
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

## 14.8 Ta bort och rengöra luckglasen

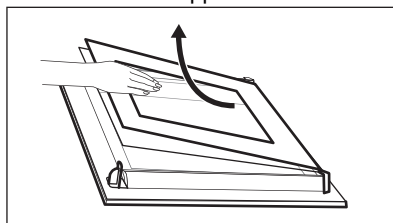


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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



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



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

## 14.9 Byte av lampan

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

## Baklampan



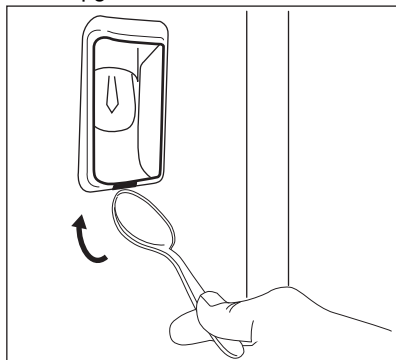
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

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

## Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampas som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

## 14.10 Lådan

### **WARNING!**

Lägg inte mat inuti lådan.

### **WARNING!**

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

Lådan under ugnen kan tas bort för att rengöras.

### Ta ut lådan:

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

## 15. FELSÖKNING

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 15.1 Vad gör jag om ...

| Problem  | Möjlig orsak  | Åtgärd   |
|--|---|--|
| Du kan inte aktivera produkten.  | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.  |
| Du kan inte aktivera produkten.  | Säkringen har gått.   | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.  | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                          | Tryck bara på en touchkontroll.  |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.  | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                             | Rengör kontrollpanelen.  |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.                          | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                            | Ta bort föremålet från touchkontrollerna.  |
| Hällen stängs av.  | Du satte något på touch-kontrollen<br>①   | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.   |
| Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärl.   | Fel diameter eller kvalitet på kokkärl.   | Använd kokkärl avsedda för induction med en bottendiameter som liknar kokzonen storlek                               |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.  | Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.        | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                      |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.  | Zonen är varm.  | Låt zonen kallna tillräckligt.   |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.  | Den högsta värmeinställningen är inställd.  | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.   |
| Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.   | Ugnen eller andra kokzoner förbrukar maximal effekt.                              | Ger lägre temperatur i ugnen eller kokzoner som är anslutna till samma fas. Se kapitlet "Effektreglering".           |
| Touchkontrollerna blir varma.  | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                          | Placera om möjligt stora kokkärl på de bakre zonerna.  |
| Det hörs ingen signal när du trycker på touch-kontrollerna.  | Ljudsignalerna är inaktiverade.   | Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll – daglig användning".  |
|  visas på hälldisplayen. | Den automatiska avstängningen har aktiverats.                                     | Stäng av hällen och sätt på den igen.  |
|  visas på hälldisplayen. | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.  | Se avsnittet "Häll – daglig användning".   |
|  visas på hälldisplayen. | Det finns inget kokkärl på zonen.   | Ställ kokkärlet på zonen.  |
|  visas på hälldisplayen. | Fel kokkärl används.  | Använd rätt kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".   |
|  visas på hälldisplayen. | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                            | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".  |

| Problem  | Möjlig orsak  | Åtgärd  |
|--|---|---|
| Ugnen värms inte upp.  | Ugnen är avstängd.  | Slå på ugnen.   |
| Ugnen värms inte upp.  | Klockan är inte inställd.   | Ställ tiden   |
| Ugnen värms inte upp.  | Nödvändiga inställningar är inte inställda.   | Kontrollera att inställningarna är korrekta.  |
| Ugnen värms inte upp.  | Automatisk avstängning är aktiverad.  | Se "Automatisk avstängning".  |
| Ugnen värms inte upp.  | Barnlåset är aktiverat.   | Se "Användning av Barnlåset".   |
| Lampan fungerar inte.  | Lampan är trasig.   | Byt ut lampan.  |
| Matlagningstermometern fungerar inte.                          | Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.   | Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.  |
| Tillagningen tar för lång eller för kort tid.                  | Temperaturen är för låg eller för hög.  | Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.  |
| Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.          | Du har lämnat maten i ugnen för länge.  | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.  |
| Displayen visar "C2".  | Du ville starta pyrolys- eller upptinjningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.       | Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.  |
| Displayen visar "F102".  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>Lucklåset är defekt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stäng luckan helt.</li> <li>Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen.</li> <li>Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul> |
| Ugnens display visar "00:00".                                  | Ett strömavbrott har inträffat.   | Ställ in klockan.   |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel.  | Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.  |

## 15.2 Servicedata

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

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

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

## 16. ENERGIEFFEKTIVITET

### 16.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

|  |                          |             |
|--|--------------------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | CIB6694APB               |             |
| Typ av häll  | Häll för fristående spis |             |
| Antal kokzoner                                     | 4                        |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion                |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram             | 21.0 cm     |
|  | Vänster bak              | 21.0 cm     |
|  | Höger fram               | 21.0 cm     |
|  | Höger bak                | 21.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram             | 176.0 Wh/kg |
|  | Vänster bak              | 181.0 Wh/kg |
|  | Höger fram               | 193.0 Wh/kg |
|  | Höger bak                | 179.0 Wh/kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)      | 182.3 Wh/kg              |             |

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

### 16.2 Spishäll – Energispartips

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

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

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

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Leverantörens namn  | AEG                       |
| Modellidentifiering   | CIB6694APB 947942527      |
| Energieffektivitetsindex                                      | 81.4                      |
| Energieffektivitetsklass                                      | A+                        |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0.98 kWh/cykel            |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge       | 0.70 kWh/cykel            |
| Antal kaviteter   | 1                         |
| Värmekälla  | Elektricitet              |
| Volym   | 73 l                      |
| Typ av ugn  | Ugn inuti fristående spis |
| Massa   | 67.8 kg                   |

## 16.4 Ugn – Energibesparing

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

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

När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen.

### Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

### Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

### Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

## 16.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge



Effektförbrukning i viloläge

0.8 W

Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget

20 min

## 17. MILJÖSKYDD

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

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

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



**aeg.com**

867364195-A-312024



**CE**