

LKI6489NOW
LKI6489NOX



NO Komfyr

Bruksanvisning



Electrolux

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	8
4. PRODUKT BESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	10
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	11
7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	17
8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	19
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	24
11. SLIK STILLER DU INN: ASSISTERT MATLAGING.....	25
12. ASSISTERT MATLAGING MED OPPSKRIFTER.....	26
13. OVN - RÅD OG TIPS.....	30
14. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	35
15. FEILSØKING.....	38
16. ENERGIEFFEKTIV.....	41
17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	42

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

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.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kablet.

- 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 koketopp 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 damprenngjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på koketoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Etter bruk slår du av koketoppen 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 stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

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



ADVARSEL!

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

2.4 Stell og rengjøring**ADVARSEL!**

Risiko for skade, 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 apparatet kan forårsake en brann.

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre 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 apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- 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/avløinger.
 - 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!
Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat:

Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering



ADVARSEL!
Fare for skade og kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!
Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål	
Justerbar	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.



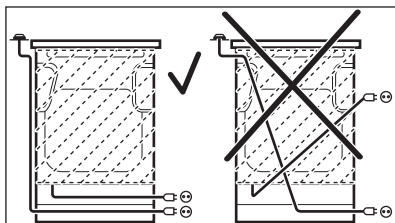
ADVARSEL!
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.

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

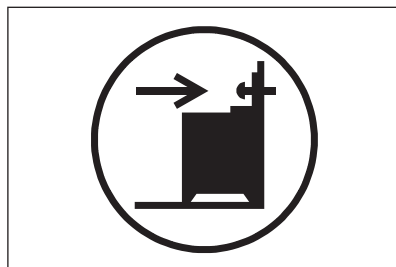
**ADVARSEL!**

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

**3.3 Vippekring****FORSIKTIG!**

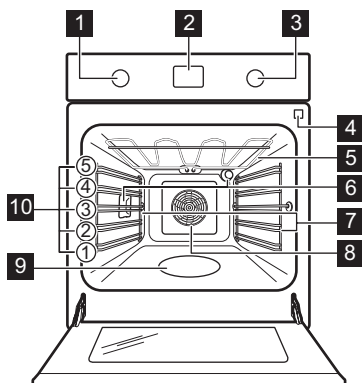
Monter vippekringen for å hindre at produktet kan velte. Vippekringen fungerer bare når produktet er plassert på et passende sted.

Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippekringen.



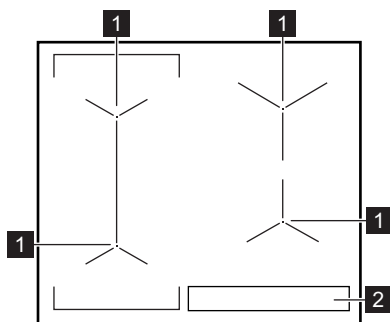
Sørg for at du monterer vippekringen i korrekt høyde.

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

4. PRODUKTBEKRIVELSE**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 koketopp



- 1** Induksjonskokesone
- 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.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.



Døren er utstyrt med et langsomt lukkesystem. Ikke bruk makt for å lukke døren.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

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.

5.4 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn . Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Still inn . Still maksimumstemperaturen.
6. La ovnen stå på i 15 minutter.
7. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

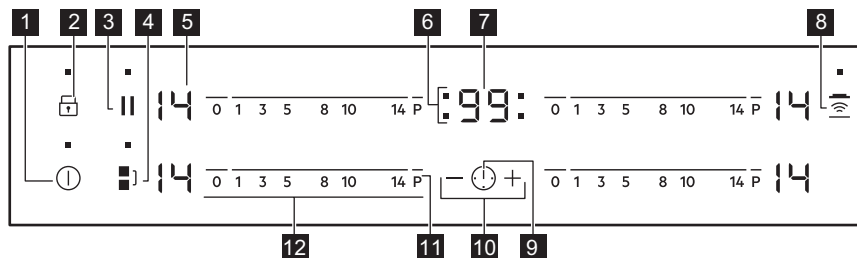
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



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.

Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse	
1	ⓘ	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2	🔒	Sperre / Barnesikring	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 koke- soner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8	📶	Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle mo- dusen til funksjonen.
9	🕒	-	Velge kokesone.
10	+ / -	-	Øke eller redusere tiden.
11	P	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 (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling er aktivert.

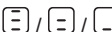
6.3 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

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

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


Indikatorene  vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

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



Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.4 Slå på og av


Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

6.5 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- komfyrtoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen deaktiveres.

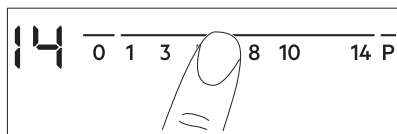
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	Komfyrtoppen 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 effekttrinn:


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



6.7 Slik bruker du kokesonene

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


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 kortere tid. Når funksjonen er på, fungerer kokesonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.


 For å aktivere funksjonen en kokesone være kald.

For å aktivere funksjonen for en kokesone, 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 effekttrinn.


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 .

CountUp Timer


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;

berører 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 komfyrtoppen 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 sonene på laveste effekttrinn.

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 tennes.

6.13 Sperre


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 komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.



6.14 Barnesikring


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.





For å aktivere funksjonen:

aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  Indikatoren tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .





For å deaktivere funksjonen:


aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4



sekunder.  tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med .  Indikatoren tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene komfyrtoppen. 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 Hob²Hood

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








	Auto- matisk lys	Ko- king ¹⁾	Ste- king ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha- stighet 1
Modus H4	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H5	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 2
Modus H6	På	Vifteha- stighet 2	Vifteha- stighet 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 bærer 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  tennes.
4. Trykk  noen ganger til  tennes.
5. Trykk på  på tidsakeren for å velge en automatisk modus.

i For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiverer funksjonens automatmodus.

i Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatorheten 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 ventilatorheten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.

i For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiverer platetoppen og deretter aktiverer den.

Aktivere lampen

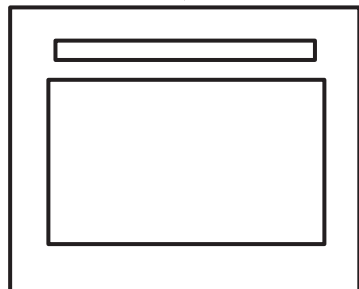
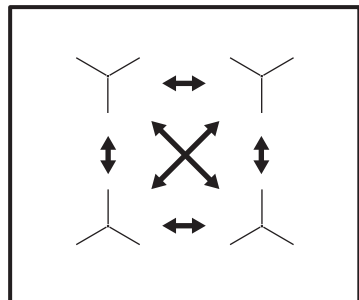
Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.

i 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. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.



Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke 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

Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

7.2 Kokekar – minimum diameter

Kokesone	Kokekar – diameter (mm)	Effekt (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 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.4 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.



7.5 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømförbruk. 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, varm 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.
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. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

8.1 Generell informasjon

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

8.2 Rengjøring av platetoppen

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



9. OVN – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!


Se etter i
Sikkerhetskapitlene.










9.1 Betjeningspanel

Sensorfelt for betjeningspanel				
 Timer	 Fast Heat Up	 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				
 Sperre	 Assistert matlaging	 Rengjøring	 Innstillinger	 Fast Heat Up
Timer-indikatorer:				

Fremdriftsindikator – for temperatur, tid, oppvarming eller restvarme.

Indikator for matlaging med damp	
Steketermometer indikator	

9.2 Innstillingsmeny

1. Drei bryteren for varmfunksjonene 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
5	1	Steketermometer	1-alarm+STOPP /2-alarm
6	av	Tidsinnstilling	PÅ-AV
7	på	Lys	PÅ-AV
8	av	Hurtigoppvarming	PÅ-AV
9	på	Husk å rengjøre!	PÅ-AV
10	av	Demomodus	Demomodus – bare for demonstrasjonen
11	fv	Programvareversjon	Programvareversjonsdisplay
12	no	Tilbakestill alle innstillinger	NEI-JA











9.3 Ovnfunksjoner



ADVARSEL!

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

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Av-posisjon	Ovnen er av.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Varmluft	Slik tørker du mat og baker på opp til to brett-plasseringer samtidig. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Vanlig.
	Vanlig	For å bake og steke på én brett-plassering.
	Dampbaking	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater.
	Pizza Function	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
	Undervarmeelemen- tet	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
	Frozen Foods	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
	Baking med fukt	Denne funksjonen ble brukt til å overholde ener-gieffektivitetsklassen 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. Når du bruker denne funksjonen, kan temperatu-ren i ovnsrommet variere fra den angitte tempe-raturen. Varmeeffekten kan reduseres. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsin-struksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. Når du bruker denne funksjonen slukkes lampen automatisk etter 30 sekunder.
	Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
	Gratinerng med vifte	For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett-plassering. Også for å gratinere og brune.
	Menu	Slik angir du Menu: 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: Dampbaking

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.



ADVARSEL!


Brannfare eller skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

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



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

1. Åpne stekeovnsdøren.
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: Dampbaking .
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 apparatet, dreier du bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til av-stilling.
7. Fjern vannet fra ovnskammeret.



ADVARSEL!

Pass på at apparatet 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

Fast Heat Up reduserer oppvarmingstiden.



Ikke sett mat i ovnen når Fast Heat Up er i bruk.

For å aktivere Fast Heat Up, 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.



trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.



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 ovns 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:

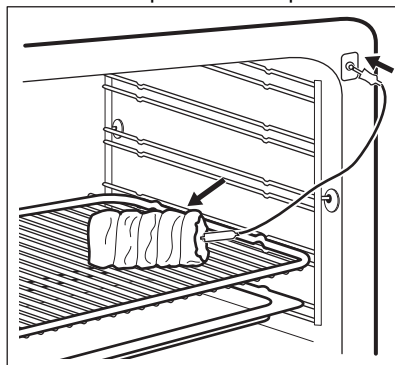
- Ovnstemperaturen.
- Kjerne temperaturen.



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.

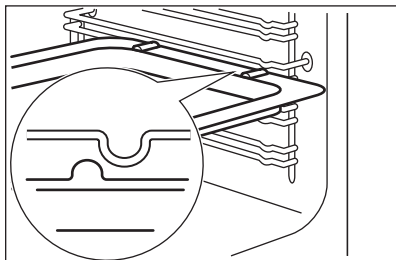
4. Trykk på for å angi kjerne temperaturen til sensoren.
5. Trykk på OK for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta retten ut av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

**ADVARSEL!**

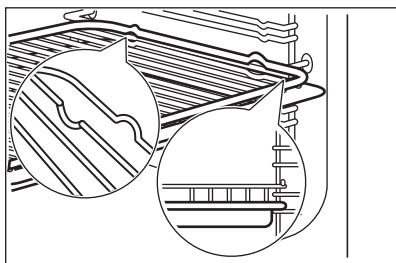
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

9.12 Sette inn ovnstilbehøret**Dypt brett:**

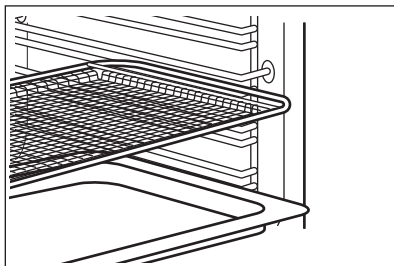
Skyv det dype brettet inn i sporene på brettstigen.

**Rist og dypt brett hører sammen:**

Skyv det dype brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene ovenfor.

**AirFry brett:**

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



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




10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER**10.1 Klokkefunksjonene**

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



Klokke-funksjon**Anvendelse**

Varselur




For å angi nedtellingstiden. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.

Klokke-funksjon	Anvendelse
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Menu, Innstillinger.



10.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å gå inn i Menu .
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.
	Brettthøyde.




















Varmefunksjon	Anvendelse
F1 AirFry	Å stekte 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.

	Rett	Vekt	Brettthøyde / tilbehør	Tid for steketid
Storfe kjøtt 🍖				
P1	Roastbiff, rå			~ 85 min
P2	Roastbiff, medium	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  2; stekebrett 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 Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1,5–2 kg	  2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.	~ 180 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P6	Roastbiff, rå, LTS			~ 105 min
P7	Roastbiff, medium, LTS	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  2; stekebrett ; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 125 min
P8	Roastbiff, stekt			~ 170 min
P9	Filet, rå, LTS			~ 80 min
P10	Filet, medium, LTS	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	  2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 95 min
P11	Filet, godt stekt, LTS			~ 125 min
Kalv 				
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stekeform på risten ; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.	~ 115 min
Svinekjøtt  				
P13	Svinestek eller skulder	1,5–2 kg	  2; stekeform på rist ; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 170 min
P14	Pulled pork LTS	1,5–2 kg	  2; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden	~ 230 min
P15	Fersk filet	1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	  2; stekeform på risten ; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 105 min
P16	Spareribs	2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spareribs	 3; langpanne Snu kjøttet etter halve steketiden.	120 min
Lammekjøtt 				

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P17	Lammelår med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker	  2; stekeform på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett i ovnen Tilsett 200 ml vann i bunnen av ovnsrommet.	~ 130 min
Fjærkre 				
P18	Hel kylling	1–1,5 kg; fersk	  2; gryteform på stekebrett ; rist med langpanne på nivå 1 for å samle opp fett Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5–0,8 kg	  3; stekebrett ; rist med langpanne 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 rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.	~ 65 min
P21	Kyllinglår, ferske	-	  3; stekebrett 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 rist eller rist med langpanne på nivå 1 for å samle opp fett. Legg kjøttet på stekebrett. Start med opp-ned og snu etter halve tiden.	~ 80 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2; rist med langpanne på nivå 1 for å samle opp fett. Legg kjøttet på stekebrettet. Start med opp-ned og snu etter halve tilberedningstiden.	~ 110 min
Andre 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	  2; rist med bakepapir eller stekebrett	~ 70 min
 Fisk				

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	  2; stekebrett Krydre fisken med smør og bruk dine favorittkrydder og urter.	~ 30 min
P26	Fiskefilét	-	 3; gryterett på rist	40 min
Søtbakst / desserter   				
P27	Ostekake	-	 2; \emptyset 28 cm rund form rist	100 min.
P28	Eplekake	-	  2; stekebrett	60 min
P29	Epleterte	-	 2; \emptyset 26 cm rund form rist	55 min
P30	Eplekake	-	  2; \emptyset 20 cm paiform på rist Tilsett 125 ml vann i bunnen av ovnsrommet.	80 min
P31	Brownies	2 kg	 3; stekebrett	30 min
P32	Sjokolade-muffins	-	 3; muffinsbrett på rist eller stekebrett Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnsrommet.	30 min
P33	Brødkake	-	 2; loff-form på rist	80 min
Grønnsaker / tilbehør   				
P34	Bakte poteter	1 kg	 2; stekebrett Legg de oppkuttete potetene med skinn rett på stekebrettet .	50 min
P35	Båter	1 kg	 3; stekebrett med bakepapir Skjær potetene i biter.	50 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 3; stekebrett med bakepapir eller smurt brett Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquetter, frossen	0,5 kg	 3; stekebrett	30 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 3; stekebrett	30 min
Gratenger, brød og pizza   				
P39	Lasagne / nudelgryte	1–1,5 kg	 3; gryterett på rist	60 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P40	Potetgrateng	1–1,5 kg	 1; gryterett på rist	65 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	 2; stekebrett med bakepapir eller smurt stekebrett Tilsett 100 ml vann i bunnen av ovnsrommet.	25 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	  2; stekebrett med bakepapir eller smurt stekebrett	25 min
P43	Quiche	-	 2; stekeform på rist	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	 3; stekebrett Det trengs mer tid for loff.	45 min
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødforn	1 kg	  2; stekebrett med bakepapir eller smurt stekebrett ; brødforn på rist 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.

13.2 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 stekingen.

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.

13.5 Baketips

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

13.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du ytelsen når du lager mat. Finn de beste

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.

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)	Skuffplas- sering
Boller	180	20 - 30	3
Frossen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kaker på bakebrett

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

Kake i boks

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

Fisk

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

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Informasjonskapsler (Cookies)	180	25 - 35	3
Makroner	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
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).

Store steker kan stekes direkte på brettet, eller på ovnsristen over brettet.

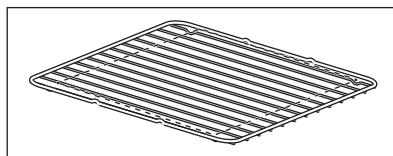
Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

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

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

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

- **Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.**
- Sett risten inn på brettplasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brettplassing for å samle opp fett.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er plassert på midten av risten.

13.9 Generell grilling



ADVARSEL!

Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

13.10 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Vanlig	170	20 - 30	Brett	3

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Varmluft	150	20 - 35	Brett	3
Småkaker (20 småkaker per brett)	Varmluft	150	20 - 40	Brett	1 / 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Vanlig	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pai / pizza	170	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert. ¹⁾	Dampbaking	160	70 - 80	Brett	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Vanlig	160	30 - 45	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Mørdeigsbakst/ buttedeigsbakst	Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/ buttedeigsbakst	Varmluft	140	25 - 45	Brett	1 / 4
Mørdeigsbakst/ buttedeigsbakst	Vanlig	160	20 - 35	Brett	3
Toast	Grill	Maks	5 - 9	Rist	4
Biffburger	Grill	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/langpanne	4

¹⁾ 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 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 med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin (bortsett fra 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: Dampbaking anbefaler vi at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.-10. -syklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet nederst i ovnen. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med lunken 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 OK 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.

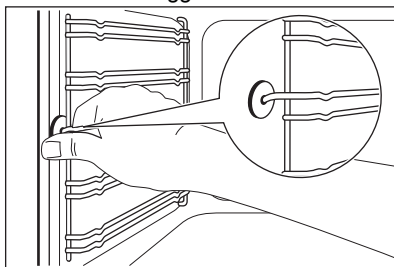
 – blinker i displayet i 5 sekunder etter at ovnen er slått på og av.

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

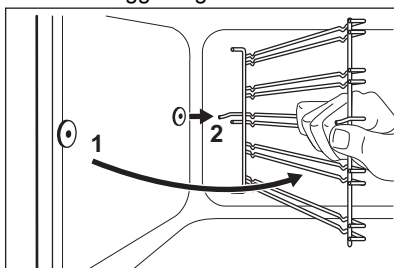
14.6 Fjerne stiger

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.



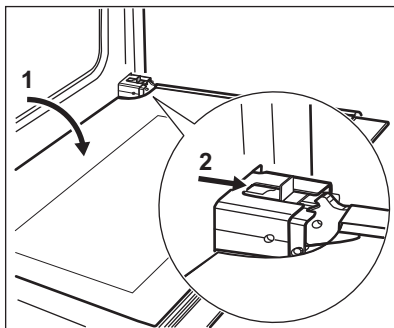
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

**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.

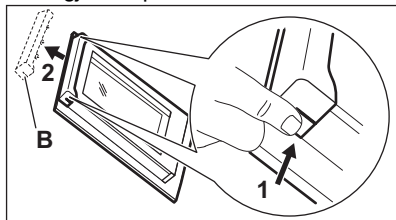
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

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.

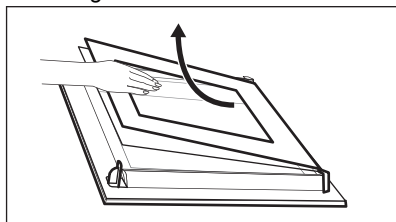
14.8 Ta ut og rengjøre dørglassene

i 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



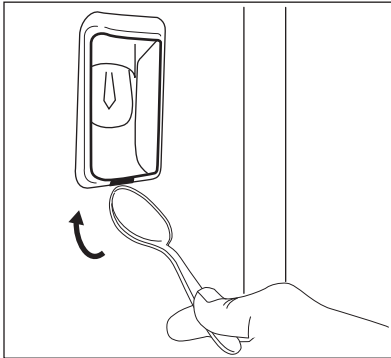
Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

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 ovnslampe.
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. skaffet 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.

15. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

15.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om apparatet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssviktene. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Et lydssignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydssignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet Ⓛ	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.

14.10 Ta ut skuffen



ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den står på skrått opp fra skinnene.

For å sette på plass igjen skuffen, følger du fremgangsmåten i omvendt rekkefølge.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Det høyeste effekttrinnet er valgt.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn 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 kapittelet «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 panelensorfeltene.	Signalene er deaktiverte.	Aktiver signalene. Se kapittelet "Koketopp – Daglig bruk".
 vises på komfyrtoppens display.	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 vises på komfyrtoppens display.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Koketopp – 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 etter i kapittelet "Koketopp – Råd og tips".
 vises på komfyrtoppens display.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se etter i kapittelet "Koketopp – 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».

Problem	Mulig årsak	Løsning
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.
Ovnnsdisplayet viser «C2».	Du vil starte pyrolyse- eller Fast Heat Uptinefunksjonen, men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.	Ta steketermometeret ut av kontakten.
Ovnnsdisplayet viser «F102».	<ul style="list-style-type: none"> • Du lukket ikke døren helt. • Den elektronisk dørlåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lukk døren helt. • Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. • Hvis displayet viser «F102» igjen, må du kontakte kundeservice.
Ovnnsdisplayet viser «00:00».	Det var strømbrudd.	Angi tid på dagen.
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	Slå av produktet med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen. Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.

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 for platetopp i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	LKI6489NOW LKI6489NOX	
Platetopp	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 Wh/kg
	Venstre bak	181,0 Wh/kg
	Høyre foran	193,0 Wh/kg
	Høyre bak	179,0 Wh/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	182,3 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Plate-topp – 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 for ovner og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510
Energieffektivitetsindeks	81,4
Energieffektivitetsklasse	A+

Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,98 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0,70 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	LKI6489NOW 66.2 kg
	LKI6489NOX 66.2 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

16.4 Ovn – Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Matlaging med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.


Slik holder du maten varm


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

Baking med fukt

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

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. Powstańców Śląskich 26, 30-570
Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867363701-B-342022

