

LKI66440NW



NO Komfyr

Bruksanvisning

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE BRUK.....	10
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	11
7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	16
8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	18
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	22
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	23
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	36
13. FEILSØKING.....	40
14. ENERGIEFFEKTIV.....	42

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer fler 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, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for 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 vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende opplysninger for hånden: Modell, PNC (produktnummer), 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 hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe. Barn yngre enn 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- **ADVARSEL:** Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut strømledningen.
- Apparatet må kobles til strømforsyningen med en H05V2V2-F-kabel for å håndtere temperaturen på bakpanelet.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Apparatet skal ikke brukes på skip, båter eller fartøy.

- For å unngå overoppheting, ikke installer apparatet bak en dekorativ dør.
- Ikke monter apparatet på en plattform som ikke er beregnet på dette apparatet.
- Apparatet 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.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprenngjøring til å rengjøre apparatet.
- 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 komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet 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: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet 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 elektriske fare.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Den kan bli varm.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- **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 uriktige 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 føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.

- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet 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.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonen når apparatet er i bruk.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til 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 apparatet når du åpner døren.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

2.3 Bruk

**ADVARSEL!**

Fare for skade og
brannskader.

Fare for elektrisk støt.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- For å forhindre skade på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
 - legg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunnen av hulrommet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.

- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake 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.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

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 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.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.7 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- 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 montering



ADVARSEL!

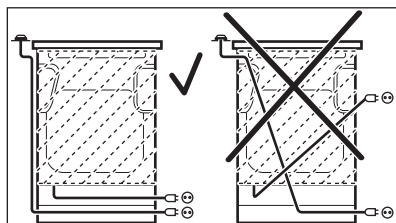
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Apparatet leveres med strømledning uten støpsel.



ADVARSEL!

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



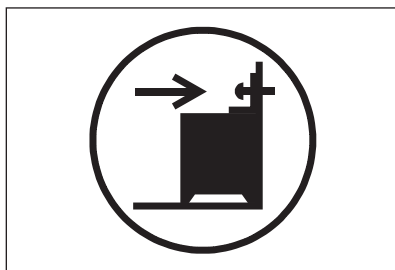
3.3 Vippesikring



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.

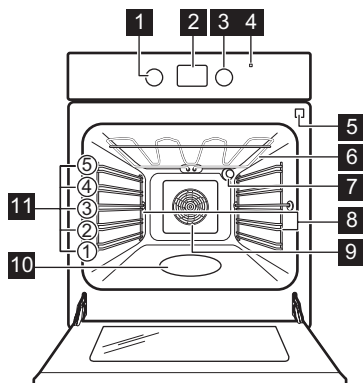


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

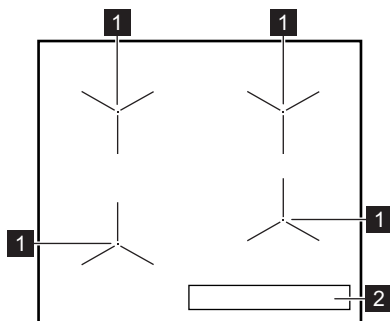
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Bryter for ovnsfunksjoner
- 2** Display
- 3** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Kontakt til matsensor
- 6** Varmeelement
- 7** Ovnslampe
- 8** Uttakbare brettstiger
- 9** Vifte
- 10** Gravert ovnsrom
- 11** Brettplasseringer

4.2 Oversikt over koketopp



- 1** Induksjonskokesone
- 2** Betjeningspanel

4.3 Tilbehør

- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.
- **Grill - /stekepanne**
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.
- **AirFry**
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.

- **Matsensor**
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under stekeovnsrommet. Dytt på skuffen for å åpne den. Skuffen kommer ut.

5. FØR FØRSTE BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

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 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

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

Trykk på **+** eller **-** for å stille inn riktig tid.

Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.4 Endre klokkeslettet






Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på ⌚ gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

5.5 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

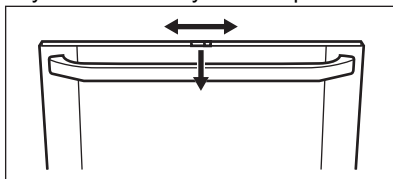
1. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.

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.

5.6 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

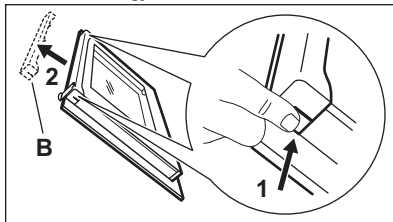
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



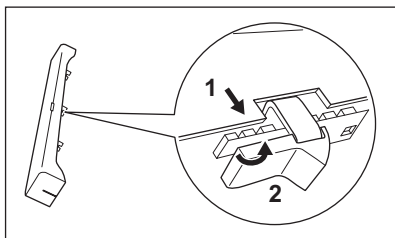
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.7 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

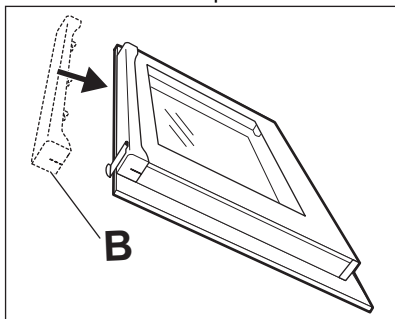
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



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



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



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

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



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

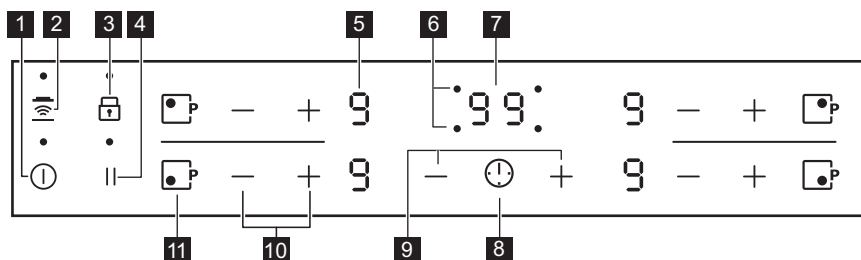
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



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	①	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
2		Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3		Sperre / Barnesikringsenhet	Låse/låse opp betjeningspanelet.
4		Pause	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		-	Velge kokesone.
9		-	Øke eller redusere tiden.
10		-	Stille inn en varmeinnstilling.
11		PowerBoost	Aktivere funksjonen.

6.2 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
 + tall	Det har oppstått en feil.
	En kokesone er fremdeles varm (restvarme).
	Sperre / Barnesikringsenhet er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling er aktivert.

6.3 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatorerne viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorerne kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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

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 kokeseone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinnet	Komfyrtoppen deaktiveres etter
, 1 – 2	6 timer

Effekttrinnet	Komfyrtoppen deaktiveres etter
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

6.6 Effekttrinnet

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

6.7 Automatisk oppvarming

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



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokeseone:

berør (tennes). Berør straks (tennes). Berør straks inntil den riktige varmeinnstillingen tennes. Etter 3 sekunder tennes .

For å deaktivere denne funksjonen:

berør .

6.8 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 det høyeste effekttrinnet.

Aktivere funksjonen for en kokeseone:

berør (tennes).

For å deaktivere denne


funksjonen: berør eller .

6.9 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 eller endre tid:

berør  eller  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 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:





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  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

For å stoppe lyden:



For å deaktivere funksjonen:



berør . Gjenværende tid teller ned til 00



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.


6.10 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste varmeinnstilling.


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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 tennes. Varmeinnstillingen reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen,

berører du . Den forrige innstillingen for varme aktiveres.

6.11 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.





6.12 Barnesikringsenhet

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.

6.13 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter kokeplaten opp mot en spesialventilator. Både kokeplaten og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på kokeplaten. Du kan også betjene viften fra kokeplaten 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. Kokeplaten er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker kokeplaten. Kokeplaten 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


	Auto- matisk lys	Ko- king ¹⁾	Ste- king ²⁾
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) Kokeplaten oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Kokeplaten 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 apparatet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  et par ganger til  tennes.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.


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

 Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer kokeplaten, 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 kokeplaten 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, deaktiverer kokeplaten og deretter aktiverer kokeplaten.

Aktivere lampen

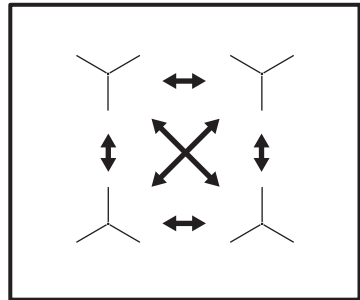
Du kan stille inn kokeplaten for å aktivere lyset automatisk når du aktiverer kokeplaten. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.

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

6.14 Effektstyring funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Se bildet.

- Hver fase har en maksimal elektrisk last.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske lasten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overskrider.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.





7. 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 induksjonskokeplaten, 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 kokeplaten 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 (watt)
Venstre bak	125 - 140	1400/2500
Høyre bak	145 - 180	1800/2800
Høyre fremme	145 - 180	1800/2800
Venstre fremme	180 - 210	2300/3600

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 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 strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
2 – 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 – 5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 – 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pomes frites.		
	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape på glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten

forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk 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 Ovnsfunksjoner

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
0	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 Konvensjonell.
	Konvensjonell	For å bake og steke på én brett-plassering.
	Pai / Pizza /AirFry	Slik steker du på én brett-plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn. /Slik steker du mat med mindre olje eller uten bakepapir. For retter som pommes frites eller pizza.
	Bruning	For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett-plassering. Også for å gratinere og brune.
	Maks Grill	For å riste brød og grille flate matvarer i større mengder.
	Dampbaking	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater.
	Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
	Varmluft med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagingsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Varmluft med fukt. Ovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke blir avbrutt og for å sikre at ovnen opererer med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.
	Funksjonslås	Slik låser du ovnsfunksjoner.



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

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

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

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

9.3 Slå på funksjonen: 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.

9.4 Låse ovnen

Bryteren til ovnsfunksjonene har en innebygd funksjonslås.



Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

Drei bryteren til symbolet .
Bryteren spretter ca. 2 mm ut.

Låse opp ovnen: Trykk på bryteren og drei den til nødvendig stilling.

9.5 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kjøleviften stopper.

9.6 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for kjernetemperatursensoren.




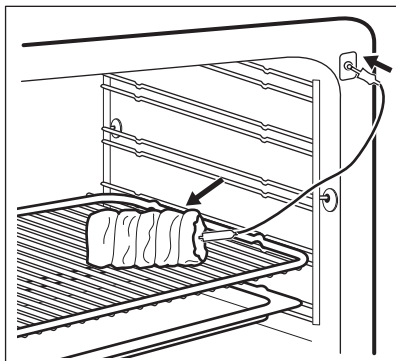
FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
2. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på fronten av produktet.

Indikatoren for steketermometeret


 blinker.



3. Trykk på \oplus - eller \ominus -knappen for å angi kjernetemperatur. Du kan stille inn temperatur fra 30 °C til 99 °C. Se verdiene i tabellen.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
5. Trykk en knapp for å slå av lydsignalet. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydsignal i to minutter.
6. Slå av produktet.
7. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

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

Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen.

Trykk på  for å endre den angitte kjernetemperaturen.



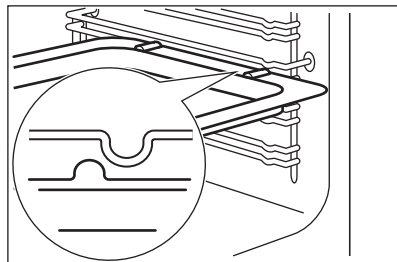
ADVARSEL!

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

9.7 Sette inn ovnstilbehøret

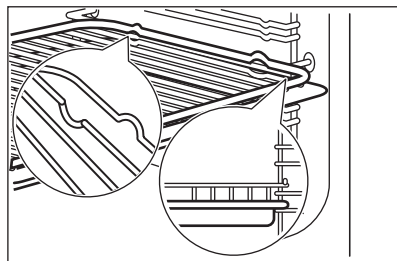
Dypt brett:

Skyv det dype brettet inn i sporene på brettstigene.



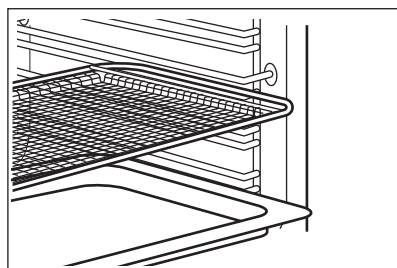
Rist og dypt brett hører sammen:

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



AirFry brett:

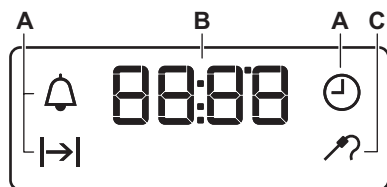
Sett AirFry-brettet i tredje hylleposisjon. Sett stekebrettet på det første hyllenivået.



- 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 Skjermvisning



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

10.2 Knapper

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

10.3 Klokkefunksjonene

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

10.4 Velge STEKETID

1. Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på gjentatte ganger til begynner å blinke.
3. Trykk på **+** eller **—** for å angi STEKETID.

Displayet viser .

4. Når tiden er utløpt, blinker og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
5. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.


6. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostatbryteren til av-posisjon.


10.5 Stille inn Varselur

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

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

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

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

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

11. OVN - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

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.

11.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

11.2 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.

11.3 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grove rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formstekt brød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Loff / Formstekt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Helkornbrød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, blanding	250	-	2 + 4
- steking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekake	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rundstykke	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sukkerbrød/sandkaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunner	100	90 - 120	2 + 4
Kjeks	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkels	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	ferdig 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Vanlig baking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Grove rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Loff	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Helkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrød, blanding	275	-	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sukkerbrød/sandkaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkake, rull	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4
Marengsbunner	100	90 - 120	3 - 4
Kjeks	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vannbakkels	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekake	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhåndsba- king, rull 10 – 15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175	ferdig 35 – 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Kransekake	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	_1)	2 + 4
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrateng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhåndsba- king, runde	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - ferdig	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

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

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

11.6 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, steking	180 - 200	_1)	2 - 3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Grateng	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potetgrateng	200	55 - 65	3 - 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Lasagne, hjemmelaget	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Terter, hjemmelaget – forhåndsba- king, runde	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Terter, hjemmelaget - ferdig	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

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

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

11.7 Pizzatabell

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Ciabatta	200 – 220	10 – 20	2 – 3
Focaccia	220 – 230	10 – 20	2 – 3
Ciabatta	190 – 200	15 – 25	2 – 3
Fruktterter, mørdeig	170 – 180	35 – 45	2 – 3
Fruktterter, smuldredeig	175 – 200	25 – 35	2 – 3
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 – 200	25 – 35	1 – 2
Pizza, hjemmelaget (tynn bunn)	200 – 230 ¹⁾	15 – 20	1 – 2
Frossen pizza	200	15 – 20	1 – 2
Terter, hjemmelaget forhåndsba- king, runde	175 – 200	35 – 45	3 – 4
Terter, hjemmelaget ferdig	175 – 200	35 – 45	3 – 4
Terter, frosne	200	15 – 25	3 – 4

1) Forvarm ovnen.

11.8 Varmluft med fukt

Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Hamburgerbrød	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kaker på bakebrett

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

Kake i boks

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

Fisk

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

Kjøtt

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

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Cookies	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

Vegetarianer

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

11.9 Dampbaking

Bakeri

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hul- romspre- gingen (ml)	Forvar- mingstid (min)	Tid (min)	Skuff- plas- sering
Formbrød	180	150	10	30 - 40	2
Rundstykker	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hjemmelaget pizza	230	150	10	15 - 20	2
Kjeks, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Formkake, ka- nelboller	160	150	10	70 - 80	2

Frossen mat

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hul- romspre- gingen (ml)	Forvar- mingstid (min)	Tid (min)	Skuff- plas- sering
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Matfornyelse

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Formbrød	110	100	-	30 - 40	2
Rundstykker	110	100	-	20 - 25	2
Hjemmelaget pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grønnsaker	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kjøtt	110	100	-	15 - 28	2

Steking

Mat	Temperatur (°C)	Vann i hulromspregingen (ml)	Forvarmingstid (min)	Tid (min)	Skuffplassering
Kylling	210	200	-	70 - 75	2
Halv kylling	210	200	-	35 - 50	2
Svinestek	180	200	-	65 - 70	2
Roastbiff, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Lite stekt 2. Middels 3. Godt stekt					
Stekt kalkun	200	200	-	70 - 85	2

11.10 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

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.

11.11 Varmluftstekning

Kalvekjøtt

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

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefileter	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjærfe

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

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

11.12 Vanlig steking

Kalvekjøtt

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

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

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

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

Fjærfe

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

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

11.13 Tabell for steketermometer

Storfekjøtt

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

Kalvekjøtt

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

Lammekjøtt

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

Svinekjøtt

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

Fjærkre

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

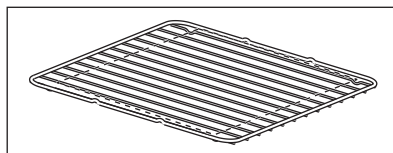
11.14 Generell grilling



ADVARSEL!

Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

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



Grillområdet er plassert på midten av risten.

11.15 Tørrking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert. Åpne døren til produktet og la produktet

avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	3	2 / 4
Urter	40 – 50	2 – 3	3	2 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

11.16 AirFry

Bakeprodukter

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

Potetprodukter

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pommes Frites, frosset	ca. 650 g	180 – 220	20 – 30	3
Tykke Pommes Frites, frosset	ca. 600 g	180 – 220	20 – 30	3

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuff-plassering
Potetbåter, frosne	ca. 650 g	180 – 220	15 – 25	3
Kroketter	ca. 450 g	180 – 220	15 – 30	3

Ferske grønnsaker

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

¹⁾ tilsett 1 teskje olivenolje for å unngå fastbrenning

Annet

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

11.17 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuff-plassering
Småkaker (20 småkaker per panne/brett)	Konvensjonell	170	20 - 30	Panne/Brett	3
Småkaker (20 småkaker per panne/brett)	Varmluft	150	20 - 35	Panne/Brett	3
Småkaker (20 småkaker per panne/brett)	Varmluft	150	20 - 40	Panne/Brett	1 / 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt skiftet	Konvensjonell	180	70 - 90	Rist	1

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt skiftet	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt skiftet	Pai / Pizza	170	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt skiftet. ¹⁾	Dampbaking	160	70 - 80	Panne/ Brett	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Konvensjonell	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/ butterdeigbakst	Varmluft	140	20 - 35	Panne/ Brett	3
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Varmluft	140	25 - 45	Panne/ Brett	1 / 4
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Konvensjonell	160	20 - 35	Panne/ Brett	3
Ristet brød	Grill	Maks	5 - 9	Rist	4
Biffburger	Grill	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/lang- panne	4

¹⁾ Tilsett 150 ml vann i hulromspregingen.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

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

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

12.2 Rengjøring av AirFry-brettet

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

Rengjøring i oppvaskmaskinen er også mulig.

12.3 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

12.4 Katalytisk rengjøring



FORSIKTIG!

Ikke rengjør den katalytiske overflaten med ovnsspray, såpe eller andre rengjøringsmidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.



FORSIKTIG!

Slå alltid ovnen lys på når du bruker katalytisk rengjøring (hvis aktuelt).



ADVARSEL!

Hold barn unna når du rengjør ovnen ved høy temperatur. Ovnens overflate blir svært varm, og det er en risiko for brannskader.




Flekker eller misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.

- i** Før du aktiverer katalytisk rensing må du fjerne alt tilbehør fra ovnen.

Ovnsveggene med katalytisk emalje er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når apparatet er i bruk.

For best mulig selvrenseseffekt skal du varme opp en tom ovn med jevne mellomrom.

1. Rengjør gulvet i ovnen med varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk.
2. Angi -funksjonen.
3. Still inn ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør du det med en myk og fuktig svamp.

12.5 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.

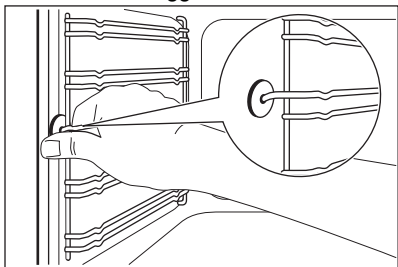
- i** For funksjonen: Dampbaking anbefaler vi at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.-10. -syklus.

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 lunkent vann og en myk klut.

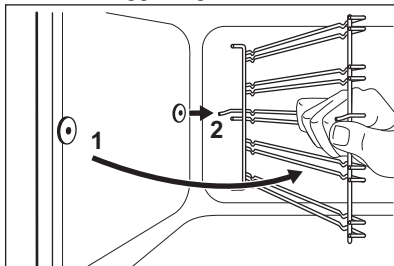
12.6 Fjerne stigene

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

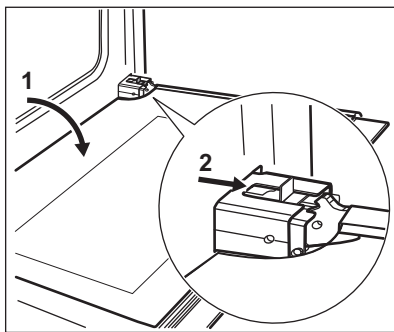


FORSIKTIG!

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.

12.7 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



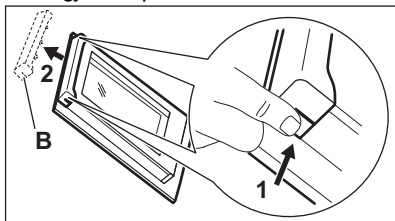
1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren. Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

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

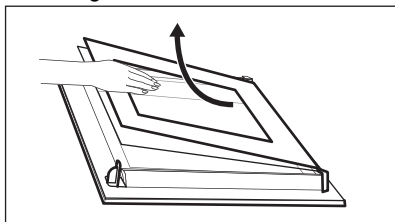
12.8 Ta ut og rengjør dørglassene

- 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.

12.9 Skifte lyspære

- !** **ADVARSEL!**
Fære for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe

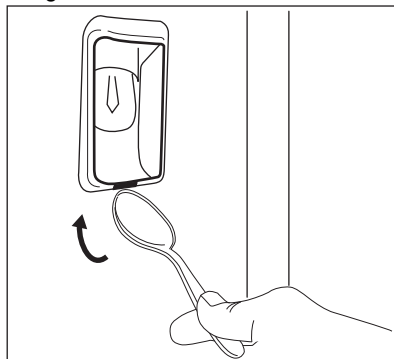
- i** Du finner glassdekelet til lampen bak i ovnsrommet.

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

Lyspæren på siden

Finn glassdekelet 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 glassdekelet.



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

12.10 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.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres hvis...

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Du kan ikke starte apparatet.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er uriktig tilkoblet.	Sjekk at apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Du kan ikke starte apparatet.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	Du har berørt 2 eller flere sensorfelt samtidig	Berør bare ett sensorfelt.
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås koketoppen av. Et lydsignal høres når koketoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Koketoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var i bruk bare en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt ikke blir varm etter lang tids bruk.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se kapittelet "Koketopp – Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se kapittelet "Koketopp – Daglig bruk".
 vises på koketoppens display.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver koketoppen og aktiver den igjen.
 vises på koketoppens display.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se kapittelet "Koketopp – Daglig bruk".
 vises på koketoppens display.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
 vises på koketoppens display.	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Koketopp – Råd og tips".
 vises på koketoppens display.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet "Koketopp – Råd og tips".
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Lampen lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift ut lampen.
Diisplayet viser "12.00".	Det var et strøbrudd.	Still klokken på nytt.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen Dampbaking.	Du fylte ikke hulromsprengingen med vann.	Se «Aktivere funksjonen Dampbaking».

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Still temperaturen til minst 110 °C. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
Vannet kommer ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.	Deaktiver ovnen og kontroller at apparatet er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i ovnen. Se «Aktivere funksjonen Dampbaking».

13.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon til koketopp i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	LKI66440NW	
Koketopp	Koketopp inni frittstående komfyr	
Antall kokesoner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre fremme	21,0 cm
	Venstre bak	14,0 cm
	Høyre fremme	18,0 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre fremme	191,0 Wh/kg
	Venstre bak	177,0 Wh/kg
	Høyre fremme	189,0 Wh/kg
	Høyre bak	178,0 Wh/kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	183,8 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Koke topp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 Komfyr topp – Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

14.3 Produktinformasjon for ovner produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKI66440NW
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tunget modus	0.82 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	73 l
Type ovn	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	61.7 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.4 Ovn – Energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren 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 forhåndsvarme ovnen før matlaging.

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3 – 10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.


Slik holder du maten varm


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

Varmluft med fukt

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

www.electrolux.com/shop



867338907-A-482020

