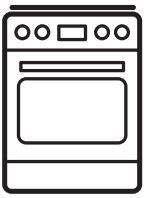
Electrolux

electrolux.com/register



LKI6489NOW
LKI6489NOX

EN User Manual | **Cooker** **2**

IS Notendaleiðbeiningar | **Eldavél** **41**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5
3. INSTALLATION.....8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....9
5. BEFORE FIRST USE.....10
6. HOB - DAILY USE.....11
7. HOB - HINTS AND TIPS.....17
8. HOB - CARE AND CLEANING..... 18
9. OVEN - DAILY USE 19
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....24
11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING.....25
12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES.....25
13. OVEN - HINTS AND TIPS.....29
14. OVEN - CARE AND CLEANING..... 32
15. TROUBLESHOOTING..... 36
16. ENERGY EFFICIENCY.....38
17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....40

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and

persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- Before maintenance, cut the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Use

⚠ **WARNING!**

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- If there is a power cut during the appliance operation, some surfaces can be hot. Avoid contact with the appliance until it cools down. If errors appear when the appliance is cool, disconnect it from the power supply for 10 seconds.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

⚠ **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.

- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and Cleaning

⚠ **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance.
  Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion. To decrease the condensation operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Pyrolytic cleaning

ⓘ

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolitic Mode.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates.
  The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic cleaning operates.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not

harmful to humans, including children or persons with medical conditions.

2.6 Internal lighting

⚠ **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

3.1 Technical data

Dimensions	
Height	850 - 936 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm

3.2 Electrical installation

⚠ **WARNING!**

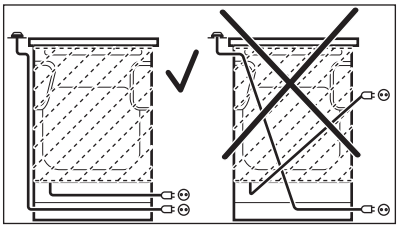
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied with a main cable and without a main plug.

To replace the damaged mains cable use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ **WARNING!**

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



3.3 Anti-tilt protection

⚠ **CAUTION!**

Install the anti-tilt protection to prevent the appliance from falling under incorrect loads. The anti-tilt protection only works when the appliance is put in a correct area.
Your appliance has the symbols shown on the pictures (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.

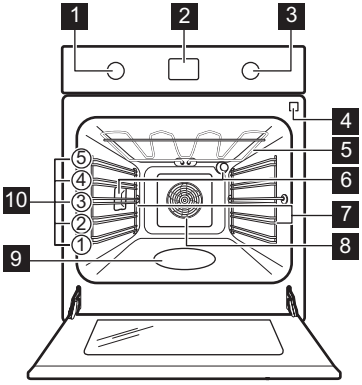
ⓘ

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

For more information about the installation of the appliance refer to a separate installation booklet

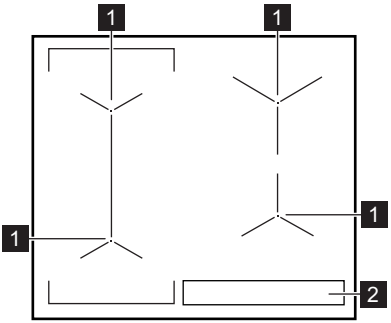
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



1 Knob for the heating functions
2 Display
3 Control knob
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Shelf support, removable
8 Fan
9 Cavity embossment
10 Shelf positions

4.2 Hob overview



1 Induction cooking zone

2 Control Panel

4.3 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **AirFry tray**
  To fry food with less oil or without baking paper.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Storage drawer**
  The storage drawer is below the oven cavity.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

ⓘ

The door is supplied with a slow closure system. Do not use force to close the door.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Using the sensor fields

To activate the function press and hold the selected symbol on the display for at least 1 second.

5.3 Retractable knobs

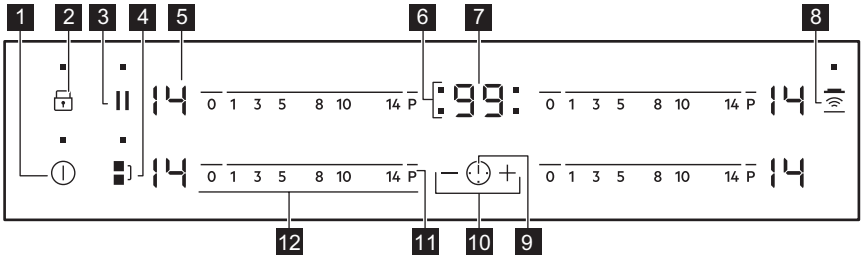
To use the appliance press the knob. The knob comes out.

6. HOB - DAILY USE

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

6.1 Hob control panel



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / Child safety device	To lock / unlock the control panel.
3	‖	Pause	To activate and deactivate the function.
4	▟	Bridge	To activate and deactivate the function.
5	-	Heat setting display	To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8	ᯤ	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
9	⏲	-	To select the cooking zone.
10	+ / —	-	To increase or decrease the time.
11	P	PowerBoost	To activate and deactivate the function.
12	-	Control bar	To set a heat setting.

6.2 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	Pause operates.
A	Automatic heat up operates.
P	PowerBoost operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / Child safety device operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic switch off operates.

6.3 OptiHeat control (3 step Residual heat indicator)

> ⚠ **WARNING!**
>
> ≡ / = / _ As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

≡ - continue cooking,

= - keep warm,

_ - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.4 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.5 Automatic switch off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.

- you use incorrect cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates.

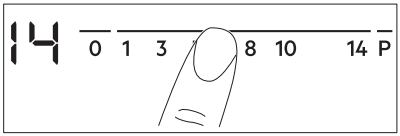
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
u, 1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

6.6 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



6.7 Using the cooking zones

Put the cookware on the cross / square which is on the surface that you cook. Cover the cross / square fully. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

> ℹ
> For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

6.8 Bridge

> ℹ
> The function operates when the pot covers the centres of the two zones.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch ⊟. To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch ⊟. The cooking zones operate independently.

6.9 Automatic heat up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

> ℹ
> To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch P (P comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds A comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.10 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

To activate the function for a cooking zone: touch P. P comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.11 Timer

Count down timer
You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

To set the cooking zone: touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

To see the remaining time: set the cooking zone with ⏲. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To change the time: set the cooking zone with ⏲. Touch + or —.

To deactivate the function: set the cooking zone with ⏲ and touch —. The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

> ⓘ
> When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch ⏲.

Count up timer
You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

To set the cooking zone: touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch — of the timer. UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).

To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with ⏲. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

To deactivate the function: set the cooking zone with ⏲ and touch + or —. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute minder
You can use this function as a **Minute minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows 0.

To activate the function: touch ⏲. Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

To stop the sound: touch ⏲.

> ⓘ
> The function has no effect on the operation of the cooking zones.

6.12 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function**: press ||. u comes on. The heat setting is lowered to 1.
2. **To deactivate the function**: press ||. The previous heat setting appears.

6.13 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch 🔒. L comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch 🔒. The previous heat setting comes on.

ⓘ

When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.14 Child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with ⏻. Do not set any heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To deactivate the function: activate the hob with ⏻. Do not set any heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ⏻. L comes on. Touch 🔒 for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

6.15 OffSound control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch 🔒 for 3 seconds. bO or b1 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- b1 - the sounds are off
- bO - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to b1 you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- Minute minder comes down
- Count down timer comes down
- you put something on the control panel.

6.16 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

ⓘ

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

	Automatic light	Boiling[1)]	Frying[2)]
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 [3)]	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Press ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press 🔒 for 3 seconds until b1 or bO comes on.

4. Press ⏲ a few times until H comes on.
5. Press + of the Timer to select an automatic mode.

ⓘ

To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

ⓘ

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually
You can also operate the function manually. To do that touch ⊼ when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press ⊼ you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press ⊼ again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch ⊼.

ⓘ

To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

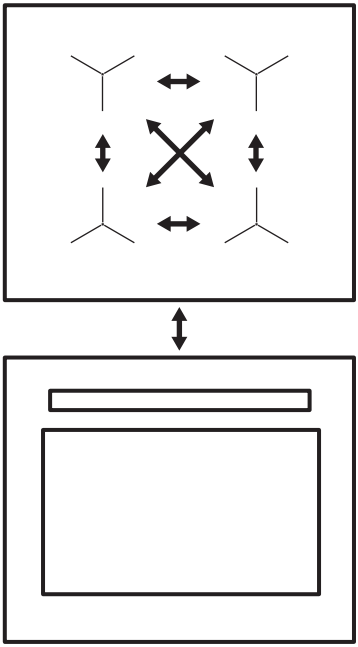
Activating the light
You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.

ⓘ

The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

6.17 Power management function

- All cooking zones are connected. See the illustration.
- The hob and the oven are connected to one phase.
- The phase has a maximum electricity load.
- The function divides the power in the appliance. The oven is more important than the hob.
- The function activates when the total electricity load in the appliance is exceeded.
- The function sets the last selected zone to the selected power and reduces the power of other cooking zones to prevent a circuit overload.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.
- Power limit for all zones is the difference between maximum power allowed for appliance and the power consumption of oven.
- Power limit for one side (left or right) is 3680W.
- The total power for hob does not exceed 7200W.



7. HOB - HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

ⓘ

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

ⓘ

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

ⓘ

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt automatically to the dimension of the bottom of the cookware. For correct cookware dimensions refer to "Cooking zones specification" table.

Place the cookware in the center of of the selected cooking zone.

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the maximum size of the cooking zone specified in Cookware diameter.

7.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Cookware diameter (mm)	Power (W)
Left rear	125 - 210	2300/3200
Right rear	125 - 210	2300/3200
Right front	125 - 210	2300/3200
Left front	125 - 210	2300/3200

7.3 Noises during operation

ⓘ

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.4 Öko Timer Eco timer

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.5 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

ⓘ

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
∪ - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8. HOB - CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

⚠ **WARNING!**

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a

special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. OVEN - DAILY USE

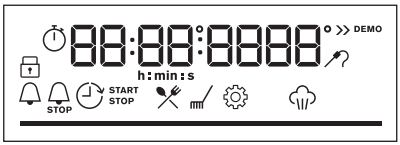
WARNING!
Refer to Safety chapters.

9.1 Control panel

Control panel sensor fields				
Timer	Fast heat up	Light	Food Sensor	OK Confirm setting

Select a heating function to turn on the oven.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.



The display with the maximum number of functions set.

Display indicators				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast heat up
Timer indicators:		STOP		
Progress bar - for temperature, time, heating up or residual heat.				
Steam cooking indicator				
Food sensor indicator				

9.2 Settings menu

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu.
2. Turn the knob for the temperature to select Settings menu and press OK.

3. Turn the knob for the temperature to choose the position you need and press OK.

Position	Default Setting	Setting	Options
1	hour	Time of Day	set Time of Day
2	4	Display Brightness	1-2-3-**4**-5
3	2	Key Tones	1-beep/**2-click**/3-none
4	2	Buzzer Volume	1-**2**-3-4
5	1	Food Sensor	**1-alarm+STOP**/2-alarm
6	off	Uptimer	ON-**OFF**
7	on	Light	**ON**-OFF
8	off	Fast Heat Up	ON-**OFF**
9	on	Cleaning Reminder	**ON**-OFF
10	off	Demo Mode	Demo Mode- only for the demonstration
11	fw	Software Version	Software version display
12	no	Reset All Settings	**NO**-YES

9.3 Oven functions

⚠ **WARNING!**

Do not pour any liquids into the cavity embossment before and during the cooking process. There is a risk of damage.

Symbol	Oven function
0	**Off position** The oven is off.
	True fan cooking To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.
	Conventional cooking To bake and roast food on one shelf position.
	SteamBake To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.

Symbol	Oven function
	Pizza function To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
	Bottom heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Frozen foods To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.

Symbol	Oven function
	Moist fan baking This function was used to comply with the energy efficiency class and eco design (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1 . The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
	Grilling To grill flat food and to toast bread.
	Turbo grilling To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Menu To enter the Menu: Assisted Cooking >AirFry, Pyrolitic Cleaning, Settings.

9.4 Activating and deactivating the oven

It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the oven operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the oven turn the knobs for the oven functions to the off position.

9.5 Activating the function: SteamBake

This function increases humidity while cooking.

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns:

- Do not open the appliance door when using the function: SteamBake.
- Open the appliance door carefully after using the function: SteamBake.

Refer to “Hints and tips” chapter.

1. Open the oven door.
2. Fill the cavity embossment with tap water. The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml.
   Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.
3. Turn the function knob: SteamBake .
4. Turn the temperature knob to set a temperature.
5. Put food in the appliance and close the oven door.

CAUTION!

Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.

6. To turn off the appliance, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.
7. Remove water from the cavity embossment.

WARNING!

Make sure that the appliance is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

9.6 Residual heat indicator and Heat Up

The fan continues to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that to keep the food warm.

When the cooking duration exceeds 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 10 minutes before the end of cooking. The residual heat inside the oven continues cooking.

Use the residual heat to warm up other dishes.

9.7 Fast heat up

The Fast heat up decreases the heat up time.

> ⓘ
> Do not put food in the oven when the Fast heat up operates.

To activate Fast heat up, touch on the display.

9.8 Lock

> ⓘ
> The door locks when this function is activated.

This function prevents an accidental change of the oven function.		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
OK	OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	OK - press and hold to turn it off.

ⓘ 3 x - flashes when the lock is turned on.

9.9 Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change the oven temperature.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.

> ⓘ
> The Automatic switch-off does not work with the functions: core temperature sensor, Light, Duration, End.

9.10 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan continues to operate until the oven cools down.

9.11 Using the Core temperature sensor

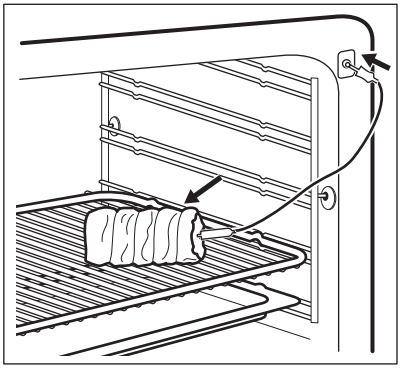
The core temperature sensor measures the core temperature inside of food. When the food reaches the set temperature, the appliance turns off.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature.
- The core temperature.

> ⚠ **CAUTION!**
> Use only the core temperature sensor supplied with the appliance, or original replacement parts.

1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the core temperature sensor into the centre of food.
   Make sure that the core temperature sensor stays inside the food and in the socket while cooking.
3. Plug the core temperature sensor into the socket at the front of the appliance.



The display shows the current temperature of the core temperature sensor.

4. Press to set the core temperature of the sensor.
5. Press OK to confirm.

When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

6. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.
7. Turn off the appliance.

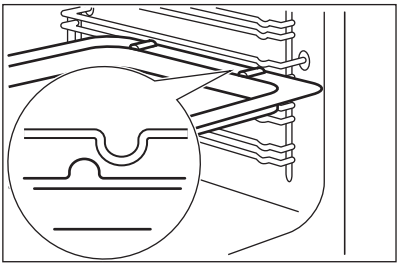
WARNING!

Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor. The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns.

9.12 Inserting the oven accessories

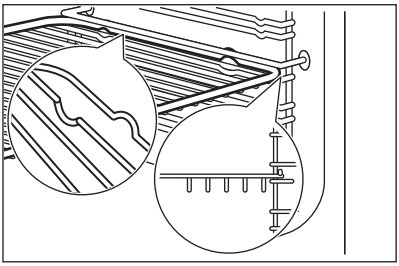
Deep pan / Baking tray:

Push the deep pan or baking tray between the guide bars of the shelf support.



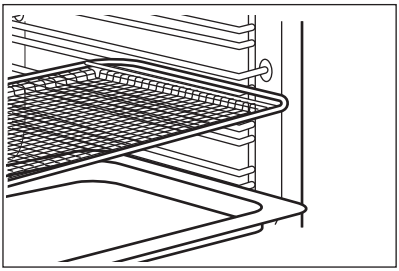
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



AirFry tray:

Place the AirFry tray on the third shelf position. Place the baking tray on the first shelf position.



- All accessories have small indentations at the top of the right and left side to increase safety. The indentations are also anti-tip devices.
- The high rim around the shelf is a device which prevents cookware from slipping.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Clock functions

00:00 pulses on the display when you connect the appliance to the electrical supply.

Clock Function	Application
Minute Minder	To set the countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. When the timer ends, the signal sounds.
STOP Cooking Time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
Time Delay	To postpone the start and / or the end of cooking.
Uptimer	The maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

10.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to enter the Menu.
2. Turn the knob for the temperature to select Settings, Time of day.
3. Turn the knob for the temperature to set the clock.
4. Press OK.

10.3 Setting: Minute Minder

1. When the oven is off press. When the oven is on press twice.
2. The display shows: 0:00 and.
3. Turn the knob for the temperature to set the Minute Minder.
4. Press OK.
5. The timer starts counting down immediately.
6. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.4 Setting: Cooking Time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press repeatedly.
3. The display shows: 0:00 and STOP.
4. Turn the knob for the temperature to set the Cooking Time.
5. Press OK.
6. The timer starts counting down immediately.
7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob to choose the heating function.
2. Press repeatedly.
3. The display shows: the time of day START .
4. Turn the knob for the temperature to set the start time.
5. Press OK.
6. The display shows: **--:--** STOP .
7. Turn the knob for the temperature to set the end time.
8. Press OK.
9. The timer starts counting down at a set start time.
10. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu ☰.
2. Turn the knob for the temperature to select Assisted Cooking and press OK.
3. Select the dish and press OK.
4. Insert the dish to the oven and press OK to confirm the setting.

12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES

Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The oven turns off when the set Food sensor temperature is reached.
	Preheat the oven for 10 min (180°C) with True Fan Cooking function before the selection of the assisted program.
	Shelf level.

	Heating function	Application
F1	AirFry	To fry food with less oil or without baking paper. For dishes like french fries or pizza.

- The temperature for each assisted recipe is default and can be changed by about 10 degrees.
- The duration is default and can be changed by about 10 minutes.

When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef				
P1	**Roast Beef, rare**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 85 min
P2	**Roast Beef, medium**			~ 95 min
P3	**Roast Beef, well done**			~ 110 min
P4	**Steak, medium**	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	**3**; roasting dish on **wire shelf**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 15 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P5	**Beef roast / braised** (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	~ 180 min
P6	**Roast Beef, rare, LTC**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** ; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 105 min
P7	**Roast Beef, medium,LTC**			~ 125 min
P8	**Roast Beef, done**			~ 170 min
P9	**Fillet, rare, LTC**	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 80 min
P10	**Fillet, medium, LTC**			~ 95 min
P11	**Fillet, done, LTC**			~ 125 min
Veal				
P12	**Veal roast** (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	~115 min
Pork				
P13	**Pork roast neck or shoulder**	1,5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf**: **baking tray** Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	~ 170 min
P14	**Pulled pork LTC**	1,5 - 2 kg	**2**; **baking tray** Turn the meat after half of the cooking time	~ 230 min
P15	**Loin, fresh**	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	~ 105 min
P16	**Spare Ribs**	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	**3**; **deep pan** Turn the meat after half of the cooking time.	120 min
Lamb				
P17	**Lamb leg with bones**	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven Add 200 ml of water in the bottom of the cavity.	~ 130 min
Poultry				

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P18	**Whole chicken**	1 - 1,5 kg; fresh	**2**; casserole dish on **baking tray**; **wire shelf** with **deep pan** on level 1 to collect the fat Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	~ 60 min
P19	**Half chicken**	0,5 - 0,8 kg	**3**; **baking tray**;**wire shelf** with **deep pan** on level 1 to collect the fat. Turn the chicken after half of the cooking time to get even browning.	~ 50 min
P20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	~ 65 min
P21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	~ 45 min
P22	**Duck, whole**	1,5 - 2,5 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** or **wire shelf** with **deep pan** on level 1 to collect the fat. Put the meat on roasting dish. Start with upside-down and turn after the half time.	~ 80min
P23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**;**wire shelf** with **deep pan** on level 1 to collect the fat. Put the meat on deep baking tray. Start with upside-down and turn after half of the cooking time.	~ 110 min
Other				
P24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf** with backing paper or **baking tray**	~ 70 min
Fish				
P25	**Whole fish, grilled**	0,5 - 1 kg per fish	**2**; **baking tray** Season the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	~ 30 min
P26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf**	40 min
Sweet baking / desserts				
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**	100 min
P28	**Apple cake**	-	**2**; **baking tray**	60 min
P29	**Apple tart**	-	**2**; ∅ 26 cm springform tin on **wire shelf**	55 min
P30	**Apple pie**	-	**2**; ∅ 20 cm pie form on **wire shelf** Add 125 ml of water in the bottom of the cavity.	80 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P31	**Brownies**	2 kg	**3**; **baking tray**	30 min
P32	**Chocolate muffins**	-	**3**; muffin tray on **wire shelf** or **baking tray** Add 150 ml of water in the bottom of the cavity.	30 min
P33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**	80 min
Vegetable / Side dishes				
P34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the cut potatoes with skin on **baking tray**.	50 min
P35	**Wegdes**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Cut potatoes into pieces.	50 min
P36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1,5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper or greased tray Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	**Croquets, frozen**	0,5 kg	**3**; **baking tray**	30 min
P38	**Pommes, frozen**	0,75 kg	**3**; **baking tray**	30 min
Gratins, bread and pizza				
P39	**Lasagna / Noodle casserole**	1 - 1,5 kg	**3**; casserole dish on **wire shelf**	60 min
P40	**Potato gratin**	1 - 1,5 kg	**1**; casserole dish on **wire shelf**	65 min
P41	**Pizza fresh, thin**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper or greased **baking tray** Add 100 ml of water on the bottom of the cavity.	25 min
P42	**Pizza fresh, thick**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper or greased **baking tray**	25 min
P43	**Quiche**	-	**2**; baking tin on **wire shelf**	45 min
P44	**Baguette / Ciabatta / White bread**	0,8 kg	**3**; **baking tray** More time needed for white bread.	45 min
P45	**All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan**	1 kg	**2**; **baking tray** lined with baking paper or greased **baking tray**; loaf pan on **wire shelf** Add 150 mL of water in the bottom of the cavity.	40 min

13. OVEN - HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

ⓘ

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

13.1 General information

Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

Clean the moisture after each use of the appliance.

Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

13.2 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

13.3 Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

13.4 Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

13.5 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

13.6 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

13.7 Moist Fan Baking

Bread and pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Buns	180	20 - 30	3
Frozen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Cakes in baking tray

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Swiss roll	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Cakes in tin

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Soufflè	200	25 - 30	3
Sponge flan base	180	20 - 30	3
Victoria sandwich	170	30 - 40	3

Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	3
Whole fish 200 g	180	20 - 30	3
Fish fillet 300 g	180	30 - 35	3

Meat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Meat in pouch 250 g	200	30 - 40	3
Meat skewers 500 g	200	25 - 30	3

Small baked items

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cookies	180	25 - 35	3
Macaroons	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Savoury cracker	180	25 - 30	3
Short crust pastry biscuits	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarian

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Mixed vegetables in pouch 400 g	180	20 - 30	3
Omelette	170	25 - 35	3
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

If level one is suggested put the food directly on the baking tray

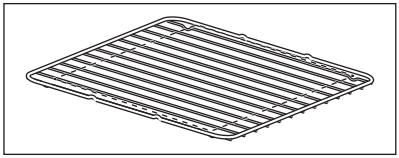
Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

13.9 Grilling in general

⚠ **WARNING!**

Always grill with the oven door closed.

- **Always grill with the maximum temperature setting.**
- Set the shelf into the shelf position as recommended in the grilling table.
- If the first shelf position is recommended put the food directly on the baking tray.
- Always place the deep pan to collect fat on the first shelf position.
- Grill only flat pieces of meat or fish.



The grilling area is set in centre of the shelf.

13.10 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
Small cakes (20 small cakes per tray)	Conventional cooking	170	20 - 30	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 35	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 40	Tray	1 / 4
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Conventional cooking	180	70 - 90	Grid	1
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	True fan cooking	160	70 - 90	Grid	2
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Pizza function	170	70 - 90	Grid	1
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted.[1)]	SteamBake	160	70 - 80	Tray	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	Conventional cooking	160	30 - 45	Grid	3
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 45	Grid	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 50	Grid	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	20 - 35	Tray	3
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	25 - 45	Tray	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	Conventional cooking	160	20 - 35	Tray	3
Toast	Grilling	Max	5 - 9	Grid	4
Beef burger	Grilling	Max	15 - 20 first side. 10 - 15 second side.	Grid/Dripping pan	4

1) Add 150 ml of water to the cavity embossment.

14. OVEN - CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

14.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher (except for AirFry tray).
- Do not clean the non-stick accessories and AirFry tray using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

14.2 Cleaning the AirFry tray

1. Put the AirFry tray on the baking tray.
2. Pour hot water with detergent and let it soak.
3. Clean the AirFry tray with a sponge or use a brush to remove scraps.

Cleaning in the dishwasher is also possible.

14.3 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.

> ⓘ
> For the function: SteamBake we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven. Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

14.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

> ⚠ **CAUTION!**
> Remove all accessories and removable shelf supports.

> ⚠ **CAUTION!**
> Do not use the hob at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the oven.

> ⚠ **WARNING!**
> There is a risk of burns.

> ⓘ
> Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.

> ⓘ
> During the cleaning the oven lamp is off.

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu ☰.
2. Turn the knob for the temperature to select Cleaning and press OK to confirm.

Option	Description
C1 - Light cleaning	1h 30min
C2 - Normal cleaning	2h
C3 - Thorough cleaning	2h 30min

3. Turn the knob for the temperature to select the cleaning program and press OK to confirm.
4. Press OK to start cleaning.
5. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
6. The door locks immediately. Until the door unlocks the display shows: 🔒.
7. When the oven is cool again, the door unlocks.

14.5 Cleaning reminder

The oven reminds you when to clean it with: pyrolytic cleaning.

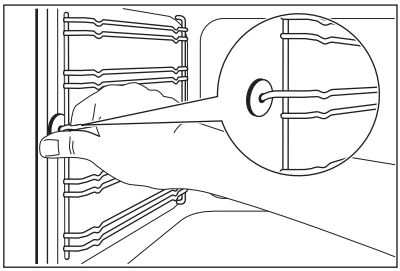
- flashes in the display for 5 sec after each activation and deactivation of the oven.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

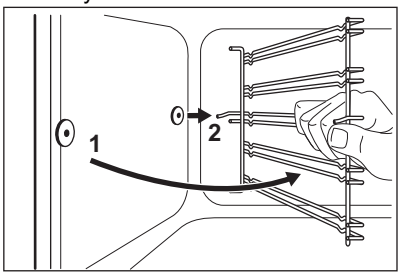
14.6 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

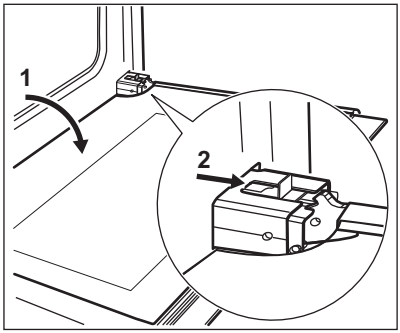


Install the shelf supports in the opposite sequence.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

14.7 Removing the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.



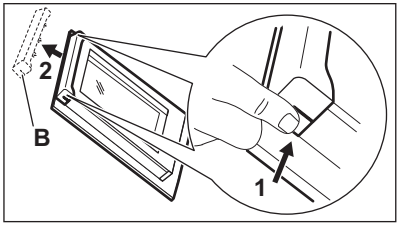
1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.
   To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

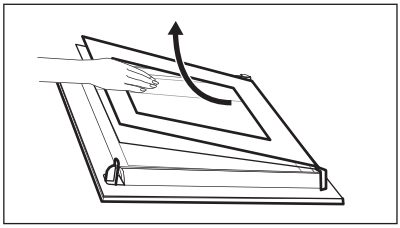
14.8 Removing and cleaning the door glasses

> ⓘ
>
> The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

1. Hold the door trim B on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.



4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the same steps in reverse.

14.9 Replacing the lamp

> ⚠ **WARNING!**
>
> Risk of electric shock.
> The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

The back lamp

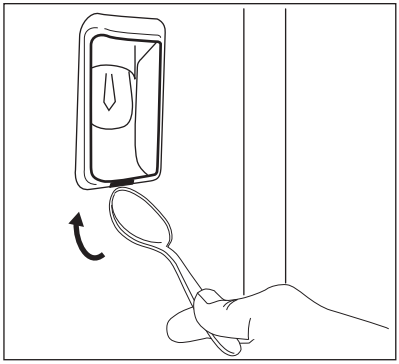
> ⓘ
>
> The lamp glass cover is at the back of the cavity.

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with a suitable 300 °C heat-resistant oven lamp. Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

The side lamp

Find the lamp glass cover at the left side of the cavity.

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the glass cover.
6. Install the left shelf support.

14.10 The drawer

> ⚠ **WARNING!**
>
> Do not put food inside the drawer.

> ⚠ **WARNING!**
>
> Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items) in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

15. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

15.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
You cannot activate the appliance.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
You cannot activate or operate the hob.	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
You cannot activate or operate the hob.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻	Remove the object from the sensor field.
The hob takes too long to heat up cookware.	Wrong diameter or quality of the cookware.	Use cookware dedicated for induction with bottom diameter similar to the size of the cooking zone
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
Automatic Heat Up function does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The oven or the other zones consume the maximum available power.	Reduce the heat setting of the oven or other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power Management" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Hob - Daily use" chapter.
- comes on the hob display.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.

Problem	Possible cause	Remedy
L comes on the hob display.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Hob - Daily use" chapter.
F comes on the hob display.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
F comes on the hob display.	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
F comes on the hob display.	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The core temperature sensor does not operate.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The oven display shows "C2".	You want to start the Pyrolysis or Fast heat upDefrost function, but you did not remove the core temperature sensor plug from the socket.	Remove the core temperature sensor plug from the socket.
The oven display shows "F102".	• You did not fully close the door. • The door lock is defective.	• Fully close the door. • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The oven display shows "00:00".	There was a power cut.	Set the time of day.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

15.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

16. ENERGY EFFICIENCY

16.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	LKI6489NOW LKI6489NOX	
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	176.0 Wh/kg 181.0 Wh/kg 193.0 Wh/kg 179.0 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

16.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

16.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	Electrolux
Model identification	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510

Energy Efficiency Index	81.4	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.98 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.70 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	73 l	
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker	
Mass	LKI6489NOW	66.2 kg
	LKI6489NOX	66.2 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

16.4 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist fan baking
Function designed to save energy during cooking.

16.5 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♲. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkomin til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.

Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR....41
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR....44
3. INNSETNING....47
4. VÖRULÝSING....48
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN....49
6. ELDAVÉL - DAGLEG NOTKUN....50
7. HELLUBORÐ - ÁBENDINGAR OG RÁÐ....56
8. ELDAVÉL - UMHIRÐA OG HREINSUN....58
9. OFNINN - DAGLEG NOTKUN....58
10. OFNINN - STILLINGAR KLUKKU....63
11. HVERNIG Á AÐ STILLA: ELDUNARAÐSTOÐ....64
12. ELDUNARAÐSTOÐ MEÐ UPPSKRIFTUM....64
13. OFNAR - ÁBENDINGAR OG RÁÐ....68
14. OFNINN - UMHIRÐA OG HREINSUN....72
15. BILANALEIT....75
16. ORKUNÝTNI....78
17. UMHVERFISMÁL....80

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri

en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Þetta tæki er ætlað til notkunar allt að hæð 2000 m yfir sjávarmáli.
- Þetta heimilistæki er ekki ætlað til notkunar um borð í skipum eða bátum.
- Settu heimilistækið ekki upp á bak við skrautdyr til að forðast ofhitnun.
- Settu heimilistækið ekki upp á verkvangi.
- Notaðu ekki heimilistækið með utanáliggjandi tímastilli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.

- Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina eða glerið á lokinu með lömunum þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotni.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramíkfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.
- Áður en viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.

- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Farðu varlega þegar þú snertir geymsluskúffuna. Hún getur orðið heit.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru íheimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!**

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Eldhússkápurinn og skotið verða að vera af hentugri stærð.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Sumir hlutar heimilistækisins leiða rafstraum. Lokaðu heimilistækið af með húsgögnum til að koma í veg fyrir að hættulegu hlutarnir séu snertir.
- Hliðar heimilistækisins verða að standa við hlið heimilistækja eða eininga af sömu hæð.
- Ekki skal setja upp heimilistækið við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af tækinu þegar dyrnar eða glugginn er opnaður.
- Gakktu úr skugga um að setja upp stöðugleika þýðir í því skyni að koma í veg fyrir að það tæki. Vísað er í Uppsetningarkafla.

2.2 Rafmagnstenging

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok

uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.

2.3 Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hættu á meiðslum og bruna.
Hætta á raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Ef rafmagn slær út á meðan heimilistækið er í notkun getur sumt yfirborð verið heitt. Forðastu snertingu við heimilistækið þangað til það hefur kólnað. Ef villur koma upp þegar heimilistækið er kalt skaltu aftengja það frá rafmagni í 10 sekúndur.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi heimilistækisins tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.
- Notaðu alltaf gler og krukkur sem eru með niðursuðusamþykki.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
  - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki álpappír beint á holrými heimilistækisins.
  - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
  - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
  - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Ekki geyma heit eldunarílát á stjórnborðinu.

- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni, áli eða með skaddaða botni geta valdið rispum. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Fyrir viðhald skal slökkva á tækinu. Aftengdu klóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Gakktu úr skugga um að holrými og hurð séu þurrkuð eftir hverja notkun. Gufa sem kemur af notkun heimilistækisins safnast saman á veggjum holrýmisins og getur valdið tæringu. Til að minnka þéttingu starfa tæki í 10 mínútur fyrir matreiðslu.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.
- Ekki skal hreinsa efnahvataglerunginn (ef við á) með neins konar hreinsiefni.

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

ⓘ

Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufa) við eldglæðingarstillingu.

- Áður en sjálfshreinsunarferli með eldglæðingu er sett í gang eða aðgerðin „Fyrsta notkun“ skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
  - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
  - Alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja vörunni) sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því sterklega mælt með fyrir notendur að:
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir hana.
- Ólíkt mönnum geta sumir fuglar og skriðdýr verið mjög viðkvæm fyrir gufum sem hugsanlega losna við hreinsunarferli allra ofna sem búnir eru eldglæðingu.
  - Fjarlægðu gæludýr (sérstaklega fugla) úr nálægð við heimilistækið meðan á hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir það.
- Lítil gæludýr geta einnig verið mjög viðkvæm fyrir staðbundnum hitabreytingum í námunda við ofna með eldglæðingu meðan á hreinsunarferli með eldglæðingu stendur yfir.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítillega skaðlegar gufur.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifar samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir mannfólk, þ.m.t. börn og fólk með undirliggjandi sjúkdóma.

2.6 Innri lýsing

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.8 Förgun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. INNSETNING

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Tæknigögn

Mál	
Hæð	850 - 936 mm
Breidd	596 mm
Lengd	600 mm

3.2 Uppsetning rafmagns

⚠ **AÐVÖRUN!**

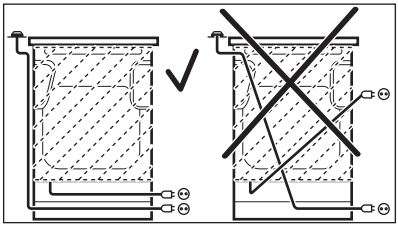
Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á því ef öryggisráðstöfunum er ekki fylgt frá öryggisköflum.

Þetta tæki er afgreitt með aðalsnúru og án aðalstinga.

Notaðu eftirfarandi snúrutegund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærri. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Rafmagnssnúran má ekki snerta þann hluta af tækinu sem skyggir á sýnin.



3.3 Vörn gegn halla

⚠ **VARÚÐ!**

Settu upp hallavörnina til að koma í veg fyrir að heimilistækið falli við ranga hleðslu. Hallavörnin virkar einungis þegar heimilistækið er á réttu svæði. Heimilistækið þitt hefur táknið sem sýnt er á myndunum (ef við á) til að minna þig á að setja upp hallavörnina.

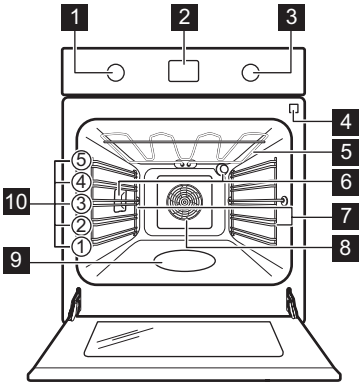
ⓘ

Gakktu úr skugga um að þú setur andstæðingur-halla vernd á réttri hæð.

Fyrir frekari upplýsingar um uppsetningu heimilistækja skaltu ráðfæra þig við uppsetningarbækling sem er aðskilinn þessum

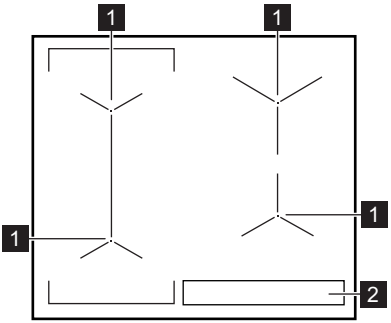
4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



1 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
2 Skjár
3 Stjórnhnúður
4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
5 Hitunareining
6 Ljós
7 Hilluberarar, lausir
8 Vifta
9 Holrými ofnhólfs
10 Hillustöður

4.2 Yfirlit yfir helluborðið



1 Spanhella
2 Stjórnborð

4.3 Aukabúnaður

- **Vírhilla**
  Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata**
  Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa**
  Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **AirFry bakki**
  Prófaðu að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs.
- **Kjöthitamælir**
  Til að mæla eldun á matvælum.
- **Geymsluskúffa**
  Geymsluskúffan er fyrir neðan ofnrýmið.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

ⓘ

Með hurðinni fylgir mjúklokunarkerfi. Ekki beita afli til að loka hurðinni.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu aðgerðina . Stilltu hámarkshitastig. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu á aðgerðina . Stilltu hámarkshitastig. Látið tækið vera í gangi í 15 mín.
4. Stilltu á aðgerðina . Stilltu hámarkshitastig. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

5.2 Notkun skynjarasvæðis

Til að virkja aðgerðina skaltu ýta á og halda inni völdum táknum á skjánum í að lágmarki eina sekúndu.

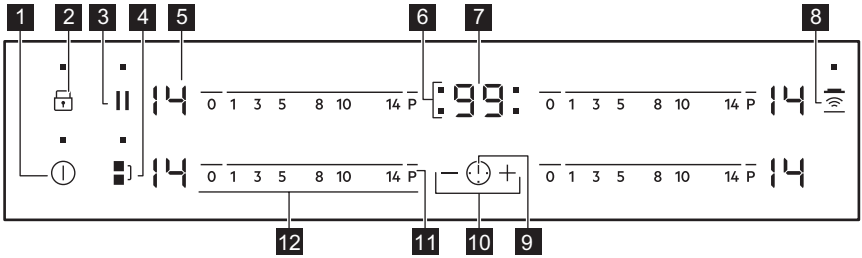
5.3 Inndraganlegir hnúðar

Til að nota heimilistækið skaltu ýta á hnúðinn. Hnúðurinn kemur út.

6. ELDAVÉL - DAGLEG NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Stjórnborð helluborðs



Notaðu skynjarareitina til að beita heimilistækinu. Skjáir, vísar og hljóð gefa til kynna hvaða aðgerðir eru í gangi.

	Skynjarareitur	Aðgerð	Athugasemd
1	⏻	KVEIKJA/SLÖKKVA	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2	🔒	Lás / Barnaöryggisbúnaður	Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.
3	‖	Hlé	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
4		Bridge	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
5	-	Hitastillingarskjár	Til að sýna hitastillingu.
6	-	Tímastillisvísar á eldunarhellum	Til að sýna fyrir hvaða hellu þú stillir tímann.
7	-	Tímastillisskjár	Til að sýna tímann í mínútum.
8		Hob²Hood	Til að kveikja og slökkva á handvirkri stillingu aðgerðarinnar.
9		-	Til að velja eldunarhellu.
10	+ / —	-	Til að auka eða minnka tímann.
11	P	PowerBoost	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
12	-	Stjórnstika	Til að stilla hitastillinguna.

6.2 Skjár fyrir hitastillingu

Skjár	Lýsing
0	Slökkt er á eldunarhellunni.
1 - 14	Eldunarhellan gengur.
u	Hlé gengur.
A	Sjálfvirk upphitun gengur.
P	PowerBoost gengur.
E + tala	Það er bilun.
/ /	OptiHeat control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.
L	Lás / Barnaöryggisbúnaður gengur.
F	Rangt eða of lítið eldunaráhald eða ekkert eldunaráhald á eldunarhellunni.
-	Sjálfvirk slokknun gengur.

6.3 OptiHeat control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ **AÐVÖRUN!**

/ / Hætta er á bruna frá varmaleifum á meðan hægt er að sjá vísi.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaeftirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

- halda eldun áfram,

- halda heitu,

- hitaeftirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:
- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.4 Kveikt og slökkt

Snertu ⏻ í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.5 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrist og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.

- þú notar rangt eldunarílát. Það kviknar á tákninu [F] og eldunarhellan slokknar sjálfkrafa eftir 2 mínútur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma kviknar á [-] og það slokknar á helluborðinu.

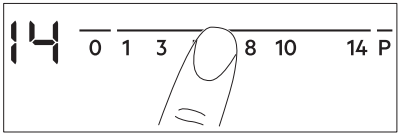
Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
[u], 1 - 3	6 klst.
4 - 7	5 klst.
8 - 9	4 klst.
10 - 14	1,5 klst.

6.6 Hitastillingin

Til að stilla eða breyta hitastillingunni:

Snertu stjórnstikuna við rétta hitastillingu eða færðu fingurinn meðfram stjórnstikunni þar til þú nærð réttri hitastillingu.



6.7 Eldunarhellurnar notaðar

Settu eldunarílátið á kross/ferning sem er á fletinum sem þú eldar á. Gakktu úr skugga um að það þeki krossinn/ferninginn að fullu. Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Þú getur eldað með stærra eldunaríláti á tveimur eldunarhellum samtímis.

ⓘ

Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílátið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunaríláta skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

6.8 Bridge

ⓘ

Aðgerðin vinnur þegar potturinn nær yfir miðju tveggja hellna.

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur vinstra megin og þær virka sem ein.

Stilltu fyrst hitastillinguna fyrir aðra eldunarhelluna vinstra megin.

Til að virkja aðgerðina: snertu [▪]. Til að stilla eða breyta hitastillingunni skaltu snerta einn af stjórnskynjurunum.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu [▪]. Eldunarhellurnar virka aðskilið.

6.9 Sjálfvirk upphitun

Notaðu aðgerðina til að fá æskilega hitastillingu til styttri tíma. Þegar kveikt er á aðgerðinni gengur eldunarhellan á hæstu hitastillingu í upphafi og er svo áfram í gangi við tilætlaða hitastillingu.

ⓘ

Eldunarhellan verður að vera köld til að virkja aðgerðina.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: ýttu á P ([P] kviknar). Ýttu strax á æskilega hitastillingu. Eftir 3 sekúndur kviknar á [A].

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

6.10 PowerBoost

Þessi aðgerð færir viðbótarafl til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir spanhellurnar í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fara spanhellurnar sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: snertu P . P kviknar.

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

6.11 Tímastillir

Niðurtalning á tímastilli
Þú getur notað þessa aðgerð til að stilla hve lengi eldunarhellan er í gangi í einni eldunarlotu.

Fyrst skal stilla hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

Til að stilla eldunarhelluna: snertu aftur og aftur þar til vísir á viðeigandi eldunarhellu kviknar.

Til að virkja aðgerðina: snertu + á tímastillinum til að stilla tímann (00 - 99 mínútur). Þegar vísir eldunarhellunar byrjar að blikka hægar telur tíminn niður.

Til að stilla tímann sem er eftir: stilltu eldunarhelluna með . Vísir eldunarhellunnar fer að blikka hratt. Skjárinn sýnir hversu langur tími er eftir.

Til að breyta tímanum: stilltu eldunarhelluna með . Snertu + eða —.

Til að slökkva á aðgerðinni: stilltu eldunarhelluna með og snertu —. Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00. Vísirinn fyrir eldunarhelluna slokknar.

> Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerki og 00 blikkar. Slökkt er á eldunarhellunni.

Til að stöðva hljóðmerkið: snertu .

Upptalning á tímastilli
Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hve lengi eldunarhellan er í gangi.

Til að stilla eldunarhelluna: snertu aftur og aftur þar til vísir á viðeigandi eldunarhellu kviknar.

Til að virkja aðgerðina: snertu — á tímastillinum. UP kviknar. Þegar vísir eldunarhellunar byrjar að blikka hægar telur tíminn upp. Skjárinn skiptist á milli UP og niðurtalsins tíma (mínútur).

Til að stilla hve lengi eldunarhellan er í gangi: stilltu eldunarhelluna með . Vísir eldunarhellunnar fer að blikka hratt. Skjárinn sýnir hversu lengi hellan er virk.

Til að slökkva á aðgerðinni: stilltu eldunarhelluna með og snertu + eða —. Vísir eldunarhellunnar slokknar.

Mínútumælir
Þú getur einnig notað þessa aðgerð sem **Mínútumælir** þegar helluborðið er kveikt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Skjár hitastillingar sýnir .

Til að virkja aðgerðina: snertu . Snertu + eða — á tímastillinum til að stilla tímann. Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerki og **00** blikkar.

Til að stöðva hljóðmerkið: snertu .

> Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.

6.12 Hlé

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þegar aðgerðin er í gangi eru öll önnur tákn á stjórnborðinu læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

1. **Til að virkja aðgerðina**: ýttu á ||. kviknar. Hitastillingin er lækkuð í 1.
2. **Til að afvirkja aðgerðina**: ýttu á ||. Fyrri hitastilling birtist.

6.13 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu og á meðan eldunarhellurnar eru í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysni.

Stilltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina: snertu 🔒. L kviknar í 4 sekúndur. Áfram er kveikt á tímastillinum.

Til að slökkva á aðgerðinni: snertu 🔒. Fyrri hitastilling kviknar.

> ⓘ
>
> Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.14 Barnaöryggisbúnaður

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slysni.

Til að virkja aðgerðina: virkjaðu helluborðið með ⏻. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu 🔒 í 4 sekúndur. L kviknar. Slökktu á helluborðinu með ⏻.

Til að afvirkja aðgerðina: virkjaðu helluborðið með ⏻. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu 🔒 í 4 sekúndur. 0 kviknar. Slökktu á helluborðinu með ⏻.

Til að ógilda aðgerðina í aðeins eitt eldunarskipti: virkjaðu helluborðið með ⏻. L kviknar. Snertu 🔒 í 4 sekúndur. **Stilltu hitastillinguna á 10 sekúndum.** Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með ⏻ virkar aðgerðin aftur.

6.15 OffSound control (Að kveikja og slökkva á hljóðmerkjum)

Slökktu á helluborðinu. Snertu ⏻ í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slokknar. Snertu 🔒 í 3 sekúndur. bo eða bi kviknar. Snertu + á tímastillinum til að velja eitt af eftirfarandi:

- bi - slökkt á hljóðmerkjum
- bo - kveikt á hljóðmerkjum

Til að staðfesta val þitt skaltu bíða þangað til slokknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Þegar þessi aðgerð er stillt á bi heyrir þú hljóðið aðeins þegar:

- þú snertir ⏻
- Mínútumælir slokknar
- Niðurtalning á tímastilli slokknar
- Þú setur eitthvað á stjórnborðið.

6.16 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleypi. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli stillingar og hitastigs heitustu eldunarílátanna á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni frá helluborðinu handvirkt.

> ⓘ
>
> Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins fyrir frekari upplýsingar.

Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar
Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirku stillinguna við H1 – H6. Helluborðið er í upphafi stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarílátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.

Sjálfvirkar stillingar

	Sjálfvirkt ljós	Suða[1)]	Steiking[2)]
Stilling H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
Stilling H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt
Stilling H2 [3)]	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
Stilling H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
Stilling H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
Stilling H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2

	Sjálfvirkt ljós	Suða[1)]	Steiking[2)]
Stilling H5	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.

2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.

3) Þessi stilling virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Sjálfvirkri stillingu breytt

1. Afvirkjaðu heimilistækið.
2. Ýtið á ⏻ í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slokknar.
3. Ýttu á 🔒 í 3 sekúndur þar til b1 eða b0 kviknar.
4. Ýttu á ⏲ nokkrum sinnum þar til H kviknar.
5. Ýttu á + á tímastillinum til að velja sjálfvirka stillingu.

ⓘ

Til að nota gufugleypinn í stjórnborði þess skal afvirkja sjálfvirka stillingu aðgerðarinnar.

ⓘ

Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Eftir þann tíma slokknar sjálfkrafa á viftunni og komið er í veg fyrir virkjun viftunnar fyrir slysni næstu 30 sekúndurnar.

Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stýra aðgerðinni handvirkt. Snertu 📶 þegar helluborðið er virkt til að gera það. Þetta slekkur á sjálfvirkri stjórnun aðgerðarinnar og gerir þér kleift að breyta viftuhraðanum handvirkt. Þegar þú ýtir á 📶 er viftuhraðinn aukinn um einn. Þegar þú nærð áköfu stigi og ýtir aftur á 📶 stillirðu viftuhraðann við 0 sem slekkur á viftu gufugleypis. Til að ræsa viftuna aftur á viftuhraða 1 skal snerta 📶.

ⓘ

Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur til að virkja sjálfvirka stjórnun aðgerðarinnar.

Virkjun ljóssins

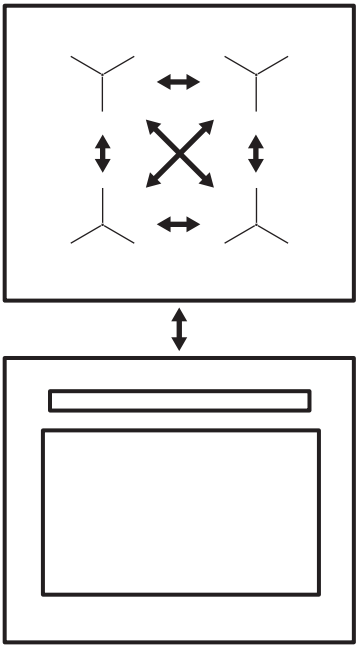
Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Þá er sjálfvirk stilling stillt við H1 – H6.

ⓘ

Ljósið á gufugleypinum slokknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

6.17 Orkustýring aðgerð

- Allar eldunarhellur er tengdar. Sjá skýringarmyndina.
- Helluborðið og ofninn eru tengdir einum fasa.
- Fasinn er með hámarks rafmagnshleðslu.
- Aðgerðin skiptir aflinu í heimilistækinu. Ofninn er mikilvægari en helluborðið.
- Aðgerðin fer í gang þegar farið er fram yfir heildarrafmagnshleðslu heimilistækisins.
- Aðgerðin stillir á þá hellu og afl sem valið var síðast og dregur úr afli eldunarhellanna til að koma í veg fyrir skammhlaup.
- Hitastillingarbirting lækkuðu hellanna breytist milli tveggja stiga.
- Orkutakmörkin fyrir allar hellur er munurinn á milli hámarksorku fyrir heimilistækið og orkunotkunar ofns.
- Orkutakmörkin fyrir aðra hlið (vinstri eða hægri) er 3680W.
- Heildarorkan fyrir helluborðið fer ekki umfram 7200W.



7. HELLUBORÐ - ÁBENDINGAR OG RÁÐ

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát

ⓘ

Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

ⓘ

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílátinu.

ⓘ

Botninn á eldunarílátinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er. Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.

Mál eldunaríláta

Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að stærð á botni eldunarílátanna. Sjá „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaríláta.

Settu eldunarílátið á miðjuna á eldunarhellunni sem valin er.

Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipað og

hámarksstærð eldunarhellunnar sem kemur fram í Þvermál eldunaríláts.

7.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunar-hella	Þvermál eldunaríl-áts (mm)	Raforka (W)
Vinstri af-turhlið	125 - 210	2300/3200
Hægri að aftan	125 - 210	2300/3200
Hægri að framan	125 - 210	2300/3200
Vinstri að framan	125 - 210	2300/3200

7.3 Hljóðin við notkun

ⓘ

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílátið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

7.4 Öko Timer Vistvænn tímastillir

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrist. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

7.5 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikil aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarhella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.

ⓘ

Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
⊔ - 1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.
1 - 3	Hollandaise sósa; brætt: smjör, súkkul-aði, matarlím.	5 - 25	Hrærðu til af og skiptis.
2 - 3	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
3 - 5	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hrærðu mjól-kurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
5 - 7	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnið meðan á ferlinu stendur.
7 - 9	Gufusjóða kartöflur og annað grænm-eti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferl-inu stendur. Hafðu lokið á pottinum.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
7 - 9	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.
9 - 12	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
12 - 13	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
14	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflögur.		
P	Sjóðið mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

8. ELDAVÉL - UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málmi til að hreinsa gleryfirborðið.

8.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

9. OFNINN - DAGLEG NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

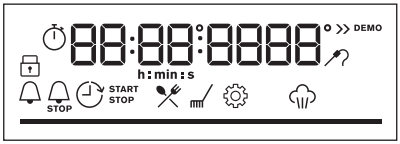
Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Stjórnborð

Snertiskynjarasvæði á stjórnborði				
Tímastillir	Hröð upphitun	Létt	Matvælaskynjari	OK Staðfesta stillingu

Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á ofninum.

Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á ofninum.



Skjárinn með hámarks fjölda stilltra aðgerða.

Skjávísar				
Lás	Eldunaraðstoð	Hreinsun	Stillingar	Hröð upphitun
Tímatökuvísar:		STOP		

Framvindustika - fyrir hitastig, tíma, upphitun eða afgangshita.	
Vísir fyrir gufueldun	
Matvælaskynjari vísir	

9.2 Stillingavalmynd

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að fara í valmyndina ☰.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig til að velja stillingavalmyndina ⚙ og ýttu á OK.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig til að velja stöðuna sem þú þarft og ýttu á OK.

Staða	Sjálfgefin stilling	Stilling	Valkostir
1	klukkustund	Tími dags	stilla tíma dags
2	4	Skjábirta	1-2-3-**4**-5
3	2	Lykiltónar	1-píp/**2-smellir**/3-ekkert
4	2	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1-**2**-3-4
5	1	Matvælaskynjari	**1-viðvörun+STÖÐVA**/2-viðvörun

Staða	Sjálfgefin stilling	Stilling	Valkostir
6	slökkt	Upptalning	KVEIKJA-**SLÖKKVA**
7	on	Létt	**KVEIKJA**-SLÖKKVA
8	slökkt	Hröð upphitun	KVEIKJA-**SLÖKKVA**
9	on	Áminning um hreinsun	**KVEIKJA**-SLÖKKVA
10	slökkt	Sýningarhamur	Prufuhamur- aðeins fyrir sýningar
11	áfr	Útgáfa hugbúnaðar	Sýna hugbúnaðarútgáfu
12	nei	Endurstilla allar stillingar	**NEI**-JÁ

9.3 Ofnaðgerðir

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ekki hella vökva í ofnbotninn fyrir og meðan á eldunarferlinu stendur. Hætta er á skemmdum.

Tákn	Ofnaðgerð
0	**Slökkt-staða** Slökkt er á ofninum.
	Eldun með hefðbundnum blæstri Til að baka á tveimur hillustöðum samtímis og til að þurrka mat. Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir Hefðbundin eldun.
	Hefðbundin eldun Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	SteamBake Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur.
	Pítsuaðgerð Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
	Undirhiti Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
	Frosin matvæli Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.

Tákn	Ofnaðgerð
	Bökun með rökum blæstri Þessi aðgerð var notuð til að uppfyla skilyrði flokkunar orkunýtni og vist-hönnun (í samræmi við ESB 65/2014 og ESB 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1 . Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til að tryggja að ofninn virki af mestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir almennar tillögur um orkusparnað vísast til kaflans „Orkusparnaður“. Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Til að fá eldunarleiðbeiningar skaltu skoða kaflann „Ábendingar og ráð“, Bökun með rökum blæstri. Þegar þú notar þessa aðgerð, slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur.
	Grillun Til að grilla flatan mat og rista brauð.
	Blástursgrillun Til að steikja stærri kjötstykki eða fuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Einnig til að gera gratínrétti og til að brúna.
	Valmynd Til að fara í Valmynd: Eldunaraðstoð, Hreinsun með >AirFry, Eldglæðingu, Stillingar.

9.4 Virkjun og afvirkjun ofnsins

ⓘ

Það fer eftir gerðinni hvort heimilistækið þitt er með tákn á hnúðnum, vísa eða ljós:

- Vísirinn kviknar þegar ofninn er að hitna.
- Ljósið kviknar þegar ofninn er í gangi.
- Táknið sýnir hvort hnúðurinn stýri einni eldunarhellunni, aðgerðum ofnsins eða hitastiginu.

1. Snúðu hnúðnum til að velja ofnaðgerð.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig til að velja hitastig.
3. Til að afvirkja ofninn skaltu snúa hnúðunum fyrir ofnaðgerðir í „off“ stöðuna.

9.5 Virkjun aðgerðarinnar: SteamBake

Þessi aðgerð eykur rakastigið meðan á eldun stendur.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum:

- Opnaðu ekki hurð heimilistækisins á meðan aðgerðin er notuð: SteamBake.
- Opnaðu hurð heimilistækisins varlega eftir notkun aðgerðarinnar: SteamBake.

ⓘ

Sjá kaflann „Ábendingar og ráð“.

1. Opnaðu ofnhurðina.
2. Fylltu hólf ofnrýmisins með kranavatni. Hámarksrúmtak hólfs ofnrýmisins er 250 ml.
   Fylltu hólf ofnrýmisins af vatni aðeins þegar ofninn er kaldur.
3. Snúðu hnúðnum fyrir aðgerðir:
   SteamBake .
4. Snúðu hnúðnum fyrir htiastig til að stilla hitastig.
5. Settu mat í ofninn og lokaðu ofnhurðinni.

⚠ **VARÚÐ!**

Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins með vatni meðan á eldun stendur eða þegar ofninn er heitur.

6. Til að slökkva á ofninum skaltu snúa hnúðunum fyrir ofnaðgerðir og hitastig á „off“ stöðuna.
7. Fjarlægðu vatn úr hólfi ofnrýmisins.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt áður en þú fjarlægir vatnið sem eftir er í hólfi ofnrýmisins.

9.6 Vísir fyrir afgangshita og upphitun

Áfram er kveikt á viftunni. Þegar þú slekkur á ofninum sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað það til að halda matnum volgum.

Þegar eldun fer yfir 30 mínútur skaltu lækka ofnhitann í lágmarkshita 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í ofninum heldur eldun áfram.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

9.7 Fast heat up

Hröð upphitun minnkar upphitunartímann.

ⓘ

Settu ekki mat í ofninn þegar Hröð upphitun er í gangi.

Til að virkja Hröð upphitun, skaltu snerta » á skjánum.

9.8 Lás

ⓘ

Hurðin læsist þegar þessi aðgerð er virkjuð.

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að ofnaðgerð sé breytt fyrir slysni.
Kveiktu á henni þegar ofninn er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst. Kveiktu á henni þegar slökkt er á ofninum - ekki er hægt að kveikja á ofninum, stjórnborðið er læst.

OK	OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni. Hljóðmerki heyrist.	OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á henni.

3 x - blikkar þegar kveikt er á lásnum.

9.9 Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur ofninn sjálfvirkt á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki hitastigi ofnsins.

Hitastig (°C)	Slokknunartími (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - hámark	1.5

Eftir sjálfvirka slokknun skaltu ýta á hvaða hnapp sem er til að láta ofninn vinna aftur.

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: kjöthitamælir, ljós, tímalengd, lok.

9.10 Viftukæling

Þegar ofninn gengur kviknar sjálfvirkt á kæliviftunni til að halda flötum ofnsins svölum. Ef þú slekkur á ofninum gengur kæliviftan áfram þangað til ofninn kólnar.

9.11 Notkun á kjöthitamælinum

Kjöthitamælirinn mælir hitastigið inni í matvælunum. Þegar matvælin nær innstilltu hitastigi slekkur heimilistækið á sér.

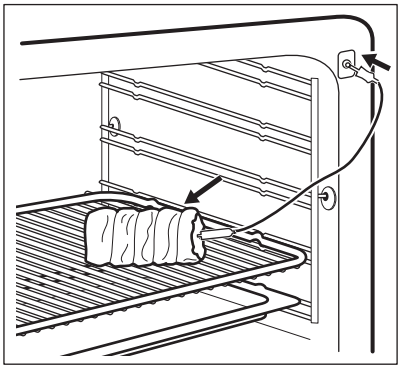
Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- Hitinn á ofninum.
- Kjarnahitinn.

VARÚÐ!

Notaðu aðeins þann kjöthitamæli sem fylgir með heimilistækinu eða upprunalega varahluti.

1. Stilltu ofnaðgerðina og hitastig ofnsins.
2. Settu endann á kjarnhitamælinum í miðju matvælanna.
   Gakktu úr skugga um að kjarnhitamælirinn haldist í matvælunum og sé í sambandi meðan á eldun stendur.
3. Stingdu kjöthitamælinum í innstunguna á framhlið heimilistækisins.



Skjárinn sýnir núverandi hitastig á kjarnhitamælinn.

4. Ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
5. Ýttu á OK til að staðfesta.

Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullelduð.

6. Fjarlægðu tengil kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.
7. Slökktu á heimilistækinu.

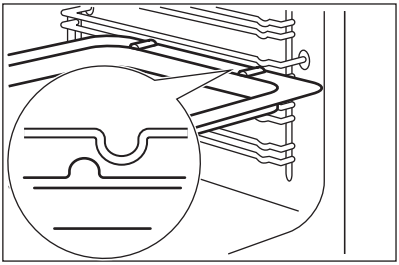
AÐVÖRUN!

Farðu varlega þegar þú fjarlægir odd og kló kjöthitamælisins. Mælirinn er heitur. Hætta er á bruna.

9.12 Aukahlutir ofnsins settir inn

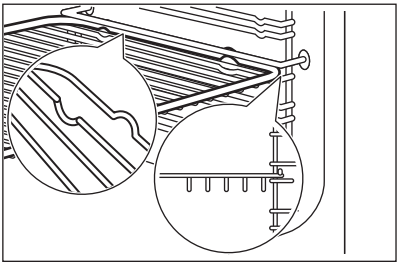
Djúp ofnskúffa /Bökunarplata :

Ýttu djúpu ofnskúffunni eða bökunarplötu milli stýristanganna á hillustoðinni.



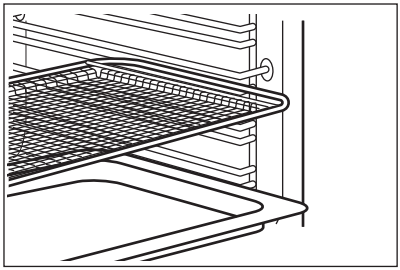
Vírhilla:

Ýttu hillunni á milli stýringanna á hillustoðinni.



AirFry bakki:

Settu AirFry bakkann í þriðju hillustöðu. Settu bökunarbakkann í fyrstu hillustöðu.



- Allur aukabúnaður er með lítil skörð efst á hægri og vinstri hliðum til að auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af.
- Háa brúnin umhverfis hilluna er búnaður sem kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni til.

10. OFNINN - STILLINGAR KLUKKU

10.1 Klukkuaðgerðir

00:00 blikkar á skjánum þegar þú tengir heimilistækið við rafmagn.

Klukkuaðgerð	Notkun
Mínútumælir	Til að stilla niðurtalningartímann. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
STOP Eldunartími	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
Tímaseinkun	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Upptalning	Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar.

10.2 Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að fara inn í Valmynd.
2. Snúðu hnúðnum til að velja Stillingar, Tími dags.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitastigið til að stilla klukkuna.
4. Ýttu á OK .

10.3 Stilling: Mínútumælir

1. Þegar slökkt er á ofninum skaltu ýta á ⏲. Þegar kveikt er á ofninum skaltu ýta tvisvar á ⏲.
2. Skjárinn sýnir: 0:00 og 🔔.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitastigið til að stilla Mínútumælir.
4. Ýttu á OK .
5. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.
6. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

10.4 Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og stilla hitann.
2. Ýttu endurtekið á ⏲.
3. Skjárinn sýnir: 0:00 og 🔔 STOP.
4. Snúðu hnúðnum fyrir hitastigið til að stilla Eldunartími.
5. Ýttu á OK .
6. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.
7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

10.5 Stilling: Tímaseinkun

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina.
2. Ýttu endurtekið á ⏲.
3. Skjárinn sýnir: tími dagsins ⏲ RÆSA .
4. Snúðu hnúðnum fyrir hitastigið til að stilla upphafstímann.
5. Ýttu á OK .
6. Skjárinn sýnir: **--:--** ⏲ STÖÐVA .
7. Snúðu hnúðnum fyrir hitastigið til að stilla lokatímann.
8. Ýttu á OK .
9. Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.
10. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

11. HVERNIG Á AÐ STILLA: ELDUNARAÐSTOÐ

Eldunaraðstoð - notaðu það til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum:

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að fara í valmyndina ☰.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig og veldu „Assisted Cooking“ 🍴 og ýttu á OK.
3. Veldu réttinn og ýttu á OK.
4. Settu réttinn í ofninn og ýttu á OK til að staðfesta stillinguna.

12. ELDUNARAÐSTOÐ MEÐ UPPSKRIFTUM

Merking	
	Matvælaskynjari í boði. Settu Matvælaskynjari í þykkasta hluta réttarins. Ofninn slekkur á sér þegar innstilltu hitastigi Matvælaskynjari er náð.
	Forhitaðu ofninn í 10 mín. (180°C) með aðgerðinni Blástursofn áður en aðstoðarkerfi er valið
	Hillustaða.

	Upphitunaraðgerð	Notkun
F1	AirFry	Til að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs. Fyrir rétti eins og franskar kartöflur eða pítsu.

- Hitastigið fyrir hverja aðstoðaruppskrift er sjálfgefið og er hægt að gera breytingar sem nema um 10 gráðum.
- Tímalengdin er sjálfgefin og er hægt að gera breytingar sem nema um 10 mínútum.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur	Tímalengd
Nautakjöt				
P1	**Nautasteik, létt-steikt**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn.	~ 85 mín.
P2	**Nautasteik, miðlungs**			~ 95 mín.
P3	**Nautasteik, gegnsteikt**			~ 110 mín.
P4	**Steik, miðlungs**	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	**3**; steikingardiskur á **vírhillu**; **bökunarplötu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn.	~ 15 mín.
P5	**Nautasteik / brösuð** (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1,5 - 2 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu í ofninn.	~ 180 mín.
P6	**Nautasteik - léttsteikt, LTC**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** ; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn.	~ 105 mín.
P7	**Nautasteik, miðlungs,LTC**			~ 125 mín.
P8	**Nautasteik, gegnsteikt**			~ 170 mín.
P9	**Lund, léttsteikt, LTC**	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn.	~ 80 mín.
P10	**Lund, miðlungs, LTC**			~ 95 mín.
P11	**Lund, gegnsteikt, LTC**			~ 125 mín.
Kálfakjöt				
P12	**Kálfasteik** (t.d. öxl)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu**; **bökunarplötu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu í ofninn.	~115 mín.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur	Tímalengd
Svínakjöt				
P13	**Svínasteik hnakki eða bógur**	1,5 - 2 kg	**2**; steikingardiskur á **vírhillu**: **bökunarplata** Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.	~ 170 mín.
P14	**Hægeldað svínakjöt (pulled pork) LTC**	1,5 - 2 kg	**2**; **bökunarplata** Snúðu kjötinu við þegar eldunartíminn er hálfnaður	~ 230 mín.
P15	**Hryggur, fersk-ur**	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; steikingardiskur á **vírhillu**; **bökunarplötu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn.	~ 105 mín.
P16	**Svínarif**	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	**3**; **djúp ofnskúffa** Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.	120 mín.
Lambakjöt				
P17	**Lambalæri með beini**	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	**2**; steikingardiskur á **bökunarplötu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu í ofninn Bættu við 200 ml af vatni botninn á ofnrýminu.	~ 130 mín.
Alifuglakjöt				
P18	**Heill kjúklingur**	1 - 1,5 kg; ferskt	**2**; pottréttur á **bökunarplötu**; **vírhillu** með **djúpri ofnskúffu** á fyrstu hillustöðu til að safna saman fitunni Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.	~ 60 mín.
P19	**Hálfur kjúkling-ur**	0,5 - 0,8 kg	**3**; **bökunarplata**;**vírhilla** með **djúpri ofnskúffu** í fyrstu hillustöðu til að safna fitunni. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.	~ 50 mín.
P20	**Kjúklingabrjóst**	180 - 200 g hver biti	**2**; pottréttur á **vírhillu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu.	~ 65 mín.
P21	**Kjúklingalæri, fersk**	-	**3**; **bökunarplata** Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.	~ 45 mín.
P22	**Önd, heil**	1,5 - 2,5 kg	**2**; steikingardiskur á **vírhillu** eða **vírhillu** með **djúpri ofnskúffu** í fyrstu hillustöðu til að safna fitunni. Settu kjötið á steikingardisk. Byrjaða með það á hvolfi og snúðu þegar tíminn er hálfnaður.	~ 80 mín.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur	Tímalengd
P23	**Gæs, heil**	4 - 5 kg	**2**;**vírhilla** með **djúpri ofnskúffu** í fyrstu hillustöðu til að safna fitunni. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Byrjaðu með það á hvolfi og snúðu þegar eldunartíminn er hálfnaður.	~ 110 mín.
Annað				
P24	**Kjöthleifur**	1 kg	**2**; **vírhilla** með bökunarpappír eða **bökunarplötu**	~ 70 mín.
Fiskur				
P25	**Heill fiskur, grillaður**	0,5 - 1 kg fyrir hvern fisk	**2**; **bökunarplata** Kryddaðu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.	~ 30 mín.
P26	**Fiskflök**	-	**3**; pottréttur á **vírhillu**	40 mín.
Sætabakstur / eftirréttir				
P27	**Ostakaka**	-	**2**; ∅ 28 cm form á **vírhillu**	100 mín.
P28	**Eplakaka**	-	**2**; **bökunarplata**	60 mín.
P29	**Eplabaka**	-	**2**; ∅ 26 cm kökuform á **vírhillu**	55 mín.
P30	**Eplabaka**	-	**2**; ∅ 20 cm bökuform á **vírhillu** Bættu við 125 ml af vatni í botninn á ofnrýminu.	80 mín.
P31	**Súkkulaðikökur**	2 kg	**3**; **bökunarplata**	30 mín
P32	**Súkkulaðiboll-akökur**	-	**3**; bollakökubakki á **vírhillu** eða **bökunarplötu** Bættu við 150 ml af vatni í botninn á ofnrýminu.	30 mín
P33	**Formkaka**	-	**2**; form á **vírhillu**	80 mín.
Grænmeti / Meðlæti				
P34	**Bakaðar kartöflur**	1 kg	**2**; **bökunarplata** Settu niðurskornar kartöflur með hýðinu á **bökunarplötu**.	50 mín.
P35	**Bátar**	1 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír Skerðu kartöflurnar í bita.	50 mín.
P36	**Grillað blandað grænmeti**	1 - 1,5 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír eða smurð plata Skerðu grænmetið í bita.	30 mín

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur	Tímalengd
P37	**Krokkettur, frosnar**	0,5 kg	**3**; **bökunarplata**	30 mín
P38	**Franskar kartöflur, frosnar**	0,75 kg	**3**; **bökunarplata**	30 mín
Gratín, brauð og pítsa				
P39	**Lasagna / Núðlupottréttur**	1 - 1,5 kg	**3**; pottréttur á **vírhillu**	60 mín.
P40	**Kartöflugratín**	1 - 1,5 kg	**1**; pottréttur á **vírhillu**	65 mín.
P41	**Pítsa fersk, þunn**	-	**2**; **bökunarplata** með bökunarpappír eða smurð **bökunarplata** Bættu við 100 ml af vatni í botninn á ofnrýminu.	25 mín.
P42	**Pítsa fersk, þykk**	-	**2**; **bökunarplata** með bökunarpappír eða smurð **bökunarplata**	25 mín.
P43	**Opnar eggjabökur**	-	**2**; kökuform á **vírhillu**	45 mín.
P44	**Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð**	0,8 kg	**3**; **bökunarplata** Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.	45 mín.
P45	**Fjölkorna / rúgur / dökkt fjölkornabrauð í formi**	1 kg	**2**; **bökunarplata** með bökunarpappír eða smurð **bökunarplata**; kökuform á **vírhillu** Bættu við 150 ml af vatni í botninn á ofnrýminu.	40 mín.

13. OFNAR - ÁBENDINGAR OG RÁÐ

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

Hitastigin og bökunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.

13.1 Almennar upplýsingar

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni heimilistækisins.

Heimilistækið er með sérstakt kerfi sem setur loftið í hringrás og endurnýtir stöðugt gufuna. Með þessu kerfi er hægt að elda í gufuumhverfi og halda matnum mjúkum að innan og stökkum að utan. Það dregur úr eldunartíma og heldur orkunotkun í lágmarki.

Raki getur þést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Þetta er eðlilegt. Haltu þig í góðri fjarlægð frá heimilistækinu þegar þú opnar hurð heimilistækisins á meðan verið er að elda. Til að draga úr þéttingu skal láta tækið ganga í 10 mínútur áður en byrjað er að elda.

Hreinsaðu rakann eftir hvert skipti sem heimilistækið er notað.

Ekki setja hlutina beint á botn heimilistækisins og ekki hylja einingarnar með álpappír þegar þú eldar. Það getur haft áhrif á baksturinn og valdið skemmdum á glerungnum.

13.2 Bakstur

Notaðu lægra hitastigið í fyrsta skipti.

Þú getur framlengt bökunartíma um 10 - 15 mínútur ef þú bakar kökur á fleiri en einni hillustöðu.

Kökur og bökur á mismunandi hæðarstigum brúnast ekki allar jafnt. Það er engin þörf á að breyta hitastillingunni ef ójöfn brúnun verður. Mismunurinn jafnast út meðan á bökun stendur.

Plötur í ofninum geta aflagast við bökun. Þegar plöturnar verða aftur kaldar fá þær sína fyrri lögun.

13.3 Kökubakstur

Opnaðu ekki ofnhurðina fyrr en 3/4 af tilteknum eldunartíma er liðinn.

Ef þú notar tvær bökunarplötur á sama tíma skaltu hafa einn tóman rekka á milli þeirra.

13.4 Kjöt og fiskur eldaður

Notaðu djúpa ofnskúffu fyrir mjög feitan mat til að koma í veg fyrir bletti sem geta verið varanlegir í ofninum.

Láttu kjötið standa í um það bil 15 mínútur áður en það er skorið svo safinn leki ekki út.

Settu vatn í djúpu ofnskúffuna til að koma í veg fyrir of mikinn reyk í ofninum við steikingu. Til að koma í veg fyrir að reykurinn þéttist skaltu bæta við vatni í hvert skipti sem vatnið er búið.

13.5 Ráð fyrir bakstur

Útkoma baksturs	Mögulega ástæða	Úrræði
Botninn á kökunni er ekki nægjanlega vel bakaður.	Hillustaðan er röng.	Settu kökuna í lægri hillu.
Kakan fellur og verður blaut eða seig.	Hitinn í ofninum er of hár.	Næst skaltu stilla á lægri hita í ofninum.
	Hitinn í ofninum er of hár og bökunartíminn er of stuttur.	Næst skaltu stilla á lengri bökunartíma og lægra hitastig í ofninum.
Kakan er of þurr.	Hitastigið í ofninum er of lágt.	Næst skaltu stilla á lægra hitastig í ofninum.
	Bökunartíminn er of langur.	Næst skaltu stilla á styttri bökunartíma.
Kakan bakast ójafnt.	Hitinn í ofninum er of hár og bökunartíminn er of stuttur.	Næst skaltu stilla á lengri bökunartíma og lægra hitastig í ofninum.
	Kökudeiginu er ekki dreift jafnt.	Næst skaltu dreifa kökudeiginu betur í bökunarformið.
Kakan er ekki tilbúin á þeim tíma sem tilgreindur er í uppskriftinni.	Hitastigið í ofninum er of lágt.	Næst skaltu stilla á aðeins hærri hita í ofninum.

13.6 Eldunartími

Eldunartími fer eftir tegund matar, þykkt hans og magni.

Upphaflega skaltu fylgjast með frammistöðunni þegar þú eldar. Finndu bestu stillingarnar (hitastilling, eldunartími o.s.frv.) fyrir eldunaráhöld, uppskriftir og magn þegar þú notar þetta heimilistæki.

13.7 Bökun með rökum blæstri

Brauð og pítsur

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Bollur	180	20 - 30	3
Frosin pítsa 350 g	210	20 - 30	3

Kökur í bökunarformi

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Rúlluterta	180	20 - 30	3
Brúnkaka	180	25 - 35	3

Kökur í formi

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Frauðréttur	200	25 - 30	3
Svampbökubotnar	180	20 - 30	3
Viktoríu-samloka	170	30 - 40	3

Fiskur

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Fiskur í pokum 300 g	180	25 - 35	3
Heill fiskur 200 g	180	20 - 30	3
Fiskflak 300 g	180	30 - 35	3

Kjöt

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Kjöt í pokum 250 g	200	30 - 40	3
Kjötspjót 500 g	200	25 - 30	3

Lítið bakkelsi

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Smákökkur	180	25 - 35	3
Makkarónur	180	30 - 40	3
Formkökur	170	20 - 30	3
Ósætt kex	180	25 - 30	3
Smákökur	150	25 - 35	3
Tartalettur	170	20 - 30	3

Grænmetisréttir

Matvæli	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Hillustaða
Blandað grænmeti í pokum 400 g	180	20 - 30	3
Eggjakökur	170	25 - 35	3
Grænmeti í bakka 700 g	190	25 - 30	3

13.8 Ábendingar um steikingu

Notaðu hitaþolin ofnáhöld.

Steiking á fitulitlu kjöti með einhverju yfir (þú getur notað álpappír).

Steiktu stóra kjötbita beint í bakkanum.

Settu vatn í bakkann til að koma í veg fyrir að drjúpandi fita brenni.

Snúðu steikinni eftir 1/2 - 2/3 af eldunartímanum.

Steiktu kjöt og fisk í stórum stykkjum (1 kg eða meira).

Ef mælt er með fyrstu hillustöðu skaltu setja matvælin beint á bökunarplötuna

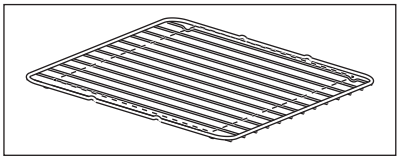
Austu yfir kjötbitana með eigin safa nokkrum sinnum meðan á steikingu stendur.

13.9 Almennt um grillun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ávallt skal nota grillið með ofnhurðina lokaða.

- **Grillaðu ávallt með stillt á hámarkshita.**
- Settu hilluna í hillustöðuna sem mælt er með á grillunartöflunni.
- Ef mælt er með fyrstu hillustöðu, settu matinn beint á bökunarplötuna.
- Settu ávallt djúpu plötuna í fyrstu hillustöðuna til að safna fitunni.
- Grillaðu einungis sneiðar af fiski eða kjöti sem eru flatar.



Grillsvæðið er stillt fyrir miðju hillunnar.

13.10 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Fylgihlutir	Hillustaða
Litlar kökur (20 litlar kökur á hverri plötu)	Hefðbundin eldun	170	20 - 30	Bakki	3
Litlar kökur (20 litlar kökur á hverri plötu)	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 35	Bakki	3
Litlar kökur (20 litlar kökur á hverri plötu)	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 40	Bakki	1 / 4
Eplabaka, 2 dósir (ø 20 cm) á grind, raðað skáhalt	Hefðbundin eldun	180	70 - 90	Grind	1
Eplabaka, 2 dósir (ø 20 cm) á grind, raðað skáhalt	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	70 - 90	Grind	2

Matvæli	Aðgerð	Hitastig (°C)	Tími (mín)	Fylgihlutir	Hillustaða
Eplabaka, 2 dósir (ø 20 cm) á grind, raðað skáhalt	Pítsuaðgerð	170	70 - 90	Grind	1
Eplabaka, 2 dósir (ø 20 cm) á grind, raðað skáhalt.[1)]	SteamBake	160	70 - 80	Bakki	2
Fitulaus svampkaka, 1 dós (ø 26 cm) á grindina	Hefðbundin eldun	160	30 - 45	Grind	3
Fitulaus svampkaka, 1 dós (ø 26 cm) á grindina	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	30 - 45	Grind	2
Fitulaus svampkaka, 1 dós (ø 26 cm) á grindina	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	30 - 50	Grind	1 / 4
Smjördeigsbrauð/smjördeigslengja	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	20 - 35	Bakki	3
Smjördeigsbrauð/smjördeigslengja	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 45	Bakki	1 / 4
Smjördeigsbrauð/smjördeigslengja	Hefðbundin eldun	160	20 - 35	Bakki	3
Bauðrist	Grillun	Hámark	5 - 9	Grind	4
Kjötborgari	Grillun	Hámark	15 - 20 á fyrstu hlið. 10 - 15 á annarri hlið.	Grind/lekaplata	4

1) Bættu 150 ml af vatni í botninn á ofninum.

14. OFNINN - UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

14.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu ofnhólfið eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél (fyrir utan AirFry bakkann).
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina eða AirFry bökunarplötuna með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

14.2 Hreinsun á AirFry bakkanum

1. Settu AirFry bakkann á bökunarplötuna.
2. Helltu heitu vatni með hreinsiefni og láttu það liggja.
3. Hreinsaðu AirFry bakkann með svampi eða notaðu bursta til að fjarlægja leifar.

Einnig er hægt að þvo hann í uppþvottavél.

14.3 Hólf ofnrýmisins hreinsað

Hreinsunarferlið fjarlægir kalksteinsleifar úr hólfi ofnrýmisins eftir eldun með gufu.

ⓘ

Fyrir aðgerðina SteamBake við mælum með því að hreinsunarferlið sé framkvæmt að lágmarki eftir hverjar 5 - 10 eldanir.

1. Settu 250 ml af hvítvínsediki í hólfið í ofnrýminu neðst í ofninum.
   Notaðu að hámarki 6% edik án neinna íblöndunarefna.
2. Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.
3. Hreinsaðu hólfið með volgu vatni og mjúkum klút.

14.4 Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **VARÚÐ!**

Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.

⚠ **VARÚÐ!**

Ekki nota helluborðið á sama tíma og eldglæðing er notuð. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta er á bruna.

ⓘ

Ekki ræsa eldglæðingu ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu. Í sumum gerðum sýnir skjárinn „C3“ þegar þessi villa kemur upp.

ⓘ

Við hreinsun er slökkt á ofnljósinu.

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að fara í valmyndina ☰.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig til að velja Hreinsun ▭ og ýttu á OK til að staðfesta.

Valkostur	Lýsing
C1 - Létt hreinsun	1klst 30mín
C2 - Venjuleg hreinsun	2klst
C3 - Ítarleg hreinsun	2klst 30mín

3. Snúðu hnúðnum fyrir hitastig til að velja hreinsikerfið og ýttu á OK til að staðfesta.
4. Ýttu á OK til að hefja hreinsun.
5. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.
6. Hurðin læsist strax. Þar til hurðin fer úr lás og skjárinn sýnir: 🔒.
7. Þegar ofninn er aftur orðinn kaldur aflæsist hurðin.

14.5 Áminning um hreinsun

Ofninn minnir þig á þegar kominn er tími á hreinsun: hreinsun með eldglæðingu.

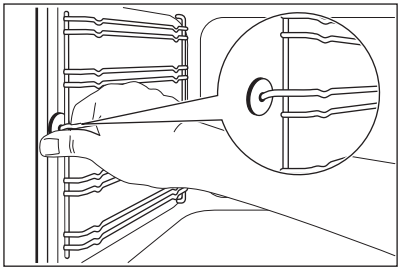
▭ - blikkar á skjánum í 5 sek eftir hvert skipti sem kveikt er á ofninum eða slökkt er á honum.

Til að slökkva á áminningunni skaltu fara í valmyndina og velja „Settings“, „Cleaning Reminder“.

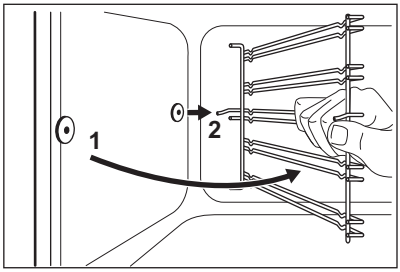
14.6 Hilluberar fjarlægðir

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.



2. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



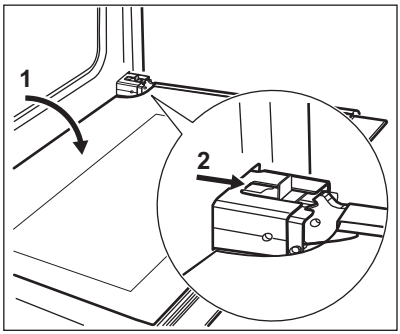
Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

⚠ **VARÚÐ!**

Gakktu úr skugga um að langi festingarteinninn sé að framan. Endar teinanna tveggja verða að beinast að afturhlutanum. Röng uppsetning kann að valda skemmdum á hliðum ofnsins.

14.7 Fjarlæging á ofnhurð

Til að gera hreinsun auðveldari skaltu fjarlægja hurðina.



1. Opnaðu hurðina að fullu.
2. Færðu rennuna þangað til þú heyrir smell.
3. Lokaðu hurðinni þangað til að rennan læsist.
4. Fjarlægðu hurðina.
   Til að fjarlægja hurðina skaltu draga hurðina fyrst út á einni hlið og svo hinni.

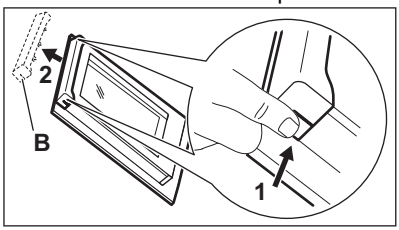
Þegar hreinsuninni er lokið skaltu setja inn hurðina í öfugri röð. Gakktu úr skugga um að þú heyrir smell þegar þú setur inn hurðina. Beittu afli ef þörf krefur.

14.8 Fjarlægja og þrífa hurðargleraugun

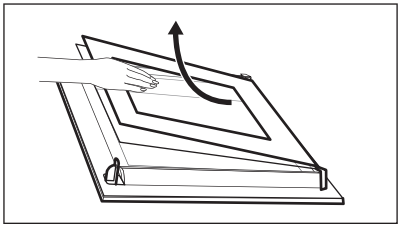
ⓘ

Hurðarglerið í vörunni þinni kann að vera af annarri tegund og í öðru formi en þau dæmi sem myndirnar sýna. Fjöldi glerja kann einnig að vera breytilegur.

1. Haltu í hurðarklæðningu B við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.



2. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
3. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.



4. Hreinsaðu hurðarglerplöturnar.

Til að setja plöturnar aftur í skaltu fylgja sömu skrefum í öfugri röð.

14.9 Skipt um ljósið

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.
2. Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.
3. Settu klút á botn rýmisins.

⚠ **VARÚÐ!**

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Baklýsingin

ⓘ

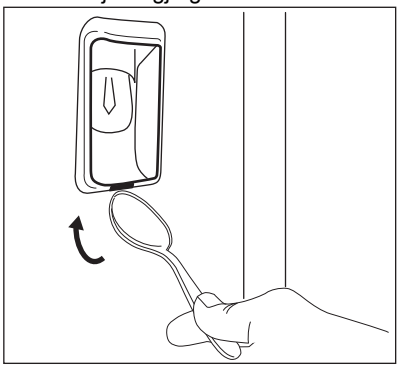
Glerhlíf yfir ljósinu aftast í holrýminu.

1. Snúðu glerhlífinni rangsælis til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um ofnperu með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ofnperu.
   Notaðu sömu tegund ofnperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

Hliðarljósið

Þú finnur glerhlíf ljóssins á vinstri hlið ofnrýmisins.

1. Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.
2. Notaðu mjóan, bitlausan hlut (t.d. teskeið) til að fjarlægja glerhlífina.



3. Hreinsaðu glerhlífina.
4. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.
5. Komdu glerhlífinni fyrir.
6. Komdu vinstri hillubera fyrir.

14.10 Skúffan

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ekki setja matvæli inn í skúffuna.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ekki geyma eldfima hluti eins og hreinsiefni, plastpoka, ofnhanska, pappír, hreinsiefni, spreybrúsa eða plasthluti í skúffunni. Þegar þú notar ofninn getur skúffan orðið heit. Hætta er á að eldur komi upp.

Hægt er að fjarlægja skúffuna fyrir neðan ofninn til að hreinsa hana.

Skúffan fjarlægð:

1. Dragðu skúffuna út þangað til hún stöðvast.
2. Lyftu skúffunni lítillega þannig að hægt sé að lyfta henni upp af stýribrautunum með halla.

Til að setja skúffuna í skaltu framkvæma þetta ferli í öfugri röð.

15. BILANALEIT

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

15.1 Hvað skal gera ef…

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að ræsa heimilisttækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að heimilisttækið sé rétt tengt við rafmagn.
Ekki er hægt að ræsa heimilisttækið.	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef öryggginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflöt.
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Hljóðmerki heyrist og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrist þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflötinn ⏻	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Helluborðið tekur of langan tíma að hita upp eldunarílát.	Rangt þvermál eða gæði eldunaríláts.	Notaðu eldunarílát sem eru ætluð til notkunar á spanhelluborði með botnþvermál svipað og eldunarhellan
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Aðgerðin Sjálfvirk upphitun virkar ekki.	Svæðið er heitt.	Leyfðu svæðinu að kólna nægilega.
Aðgerðin Sjálfvirk upphitun virkar ekki.	Stillt er á hæstu hitastillingu.	Hæsta hitastilling hefur sama afl og aðgerðin.
Þú getur ekki valið hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Ofninn eða hinar hellurnar nota tiltækt hámarksafl.	Minnkaðu hitastillingu á ofninum eða annarra eldunarhellna sem eru tengdar við sama fasa. Sjá kaflann „Orkustýring“.
Skynjaraflöturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert merki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á merkjunum.	Virkjaðu merkin. Sjá kaflann „Helluborð - dagleg notkun“.
[-] kviknar á helluborðsskjánum.	Sjálfvirk slokknun er í gangi.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur.
[L] kviknar á helluborðsskjánum.	Barnalæsingin eða læsiaðgerðin er í gangi.	Sjá kaflann „Helluborð - dagleg notkun“.
[F] kviknar á helluborðsskjánum.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
[F] kviknar á helluborðsskjánum.	Rangt eldunarílát.	Notaðu rétt eldunarílát. Sjá kaflann „Helluborð - Ábendingar og ráð“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
F kviknar á helluborðsskjánum.	Þvermál botnsins á eldunarílátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá kaflann „Helluborð - Ábendingar og ráð“.
Ofninn hitnar ekki.	Slökkt er á ofninum.	Kveiktu á ofninum.
Ofninn hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt.	Stilltu klukkuna.
Ofninn hitnar ekki.	Ekki er búið að stilla nauðsynlegar stillingar.	Gakktu úr skugga um að stillingarnar séu réttar.
Ofninn hitnar ekki.	Kveikt er á sjálfslokknun.	Sjá „Sjálfslokknun“.
Ofninn hitnar ekki.	Kveikt er á barnalæsingunni.	Skoðaðu „Notkun á barnalæsingunni“.
Ljósið virkar ekki.	Ljósið er bilað.	Skiptu um ljósið.
Kjöthitamælirinn virkar ekki.	Tengi kjöthitamælisins er ekki rétt fest í innstunguna.	Stingdu tengi kjöthitamælisins eins langt inn í innstunguna og hún kemst.
Ef það tekur of langan tíma að hita rétti eða þeir hitna of hratt.	Hitastigið er of lágt eða of hátt.	Stilltu hitastigið eftir þörfum. Farðu eftir ráðleggingum í notendahandbókinni.
Gufa og rakaþétting myndast á matnum og í ofnhólfinu.	Rétturinn var hafður of lengi inni í ofninum.	Ekki hafa réttinn í ofninum lengur en 15 - 20 mínútur eftir að eldunarferlinu er lokið.
Ofnskjárinn sýnir „C2“.	Þú vilt hefja aðgerðina Eldglæðing eða Hröð upphitunAffrysting, en þú fjarlægðir ekki kló kjöthitamælisins úr innstungunni.	Fjarlægðu kló kjöthitamælisins úr innstungunni.
Ofnskjárinn sýnir „F102“.	• Þú lokaðir ekki hurðinni að fullu. • Hurðarlæsingin virkar ekki.	• Lokaðu hurðinni að fullu. • Slökktu á ofninum með því að slá út örygginu eða slökktu á öryggisrofanum í rafmagnstöflunni og kveiktu aftur á honum. • Ef villuboðin „F102“ birtast aftur á skjánum skaltu hafa samband við þjónustuverið.
Skjár ofnsins sýnir „00:00“.	Rafmagnið fór af.	Stilltu tíma dags.
Skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu.	Það er rafmagnsbilun.	Rjúfið rafstraum tækisins með því að slá út örygginu eða rafmagninu í rafmagnskassanum og ræsið að nýju. Ef villuboðin koma aftur upp á skjánum skal hafa samband við þjónustuverið.

15.2 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)	.....
Vörunúmer (PNC)	.....

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Raðnúmer (S.N.)	.....

16. ORKUNÝTNI

16.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun fyrir helluborð

Auðkenni tegundar	LKI6489NOW LKI6489NOX	
Gerð helluborðs	Helluborð inni í frístandandi eldavél	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið Vinstri afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Orkunotkun hverrar eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið Vinstri afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	176.0 Wh/kg 181.0 Wh/kg 193.0 Wh/kg 179.0 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: - Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.

16.2 Helluborð - Orkusparandi

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunarílátin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

16.3 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar fyrir ofna

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510
Orkunýtnistuðull	81.4
Orkunýtniflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.98 kWh/lotu

Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.70 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	73 l	
Tegund ofns	Ofn inni í frístandandi eldavél	
Massi	LKI6489NOW	66.2 kg
	LKI6489NOX	66.2 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

16.4 Ofn - Orkusparnaður

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmi og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu
Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar
Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann.

Halda mat heitum
Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt
Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri
Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

16.5 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

17. UMHVERFISMÁL

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu ♲. Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu ☒ í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

electrolux.com

867364175-A-312024