

LKI66440NW



---

DA Komfur

---

Brugsanvisning

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN - URFUNKTIONER.....	22
11. OVN - TIPS OG RÅD.....	23
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	36
13. FEJLFINDING.....	39
14. ENERGIEFFEKTIV.....	42

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får et fantastisk resultat hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Få bedre service ved at registrere dit produkt:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service: Model, PNC, Serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Dette apparat skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05V2V2-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.

- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.

- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezoneerne, når apparatet er i drift.



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:

- Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!

## 2.5 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Tekniske data

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

### 3.2 Elektrisk installation



### ADVARSEL!

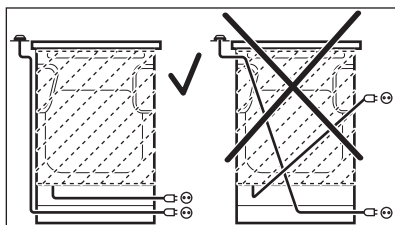
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med en strømledning og uden et stik.



### ADVARSEL!

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

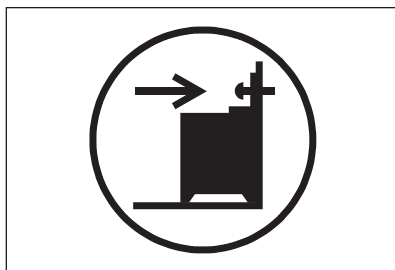


### 3.3 Toppesikring



### FORSIGTIG!

Monter toppesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Toppesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt. Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af toppesikringen.



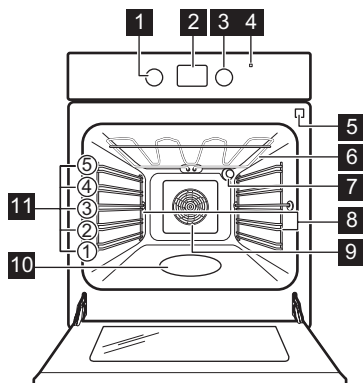
Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.



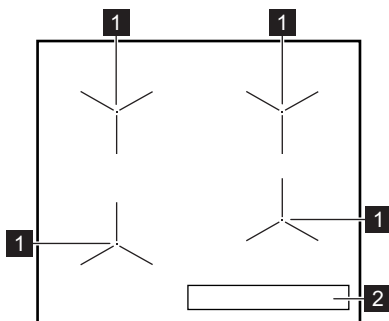
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 2 Display
- 3 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Stik til madlavningstermometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Lampe
- 8 Hyldeholder, flytbar
- 9 Ventilator
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Hyldepositioner

### 4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Kontrolpanel

### 4.3 Tilbehør

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill / bradepande**  
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.
- **AirFry**  
For at tørre mad med mindre olie eller uden bagepapir.
- **Stegetermometer**  
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.  
Tryk på skuffen for at åbne den.  
Skuffen kommer ud.

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

### 5.2 Brug af sensorfelterne

Tryk og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

### 5.3 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

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

Tryk på **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt.

Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.

### 5.4 Ændring af tid






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

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

### 5.5 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

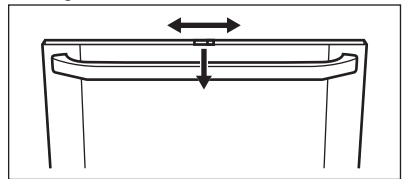
1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.

3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

### 5.6 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

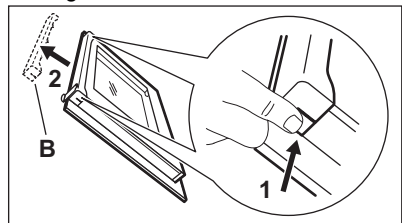
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



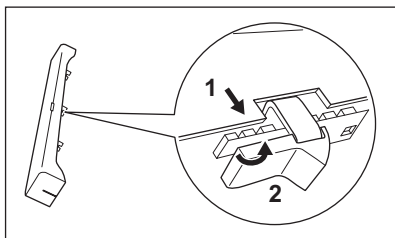
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

### 5.7 Deaktivering af den mekaniske dørlås - i hovedovnen

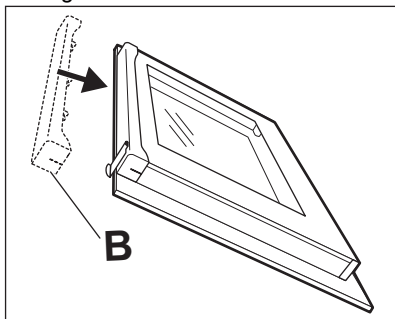
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



2. Træk lågelisten op og fjern den.
3. Fjern låsearmen 1, flyt den til højre 2 og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten B i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.



### Aktivér den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



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

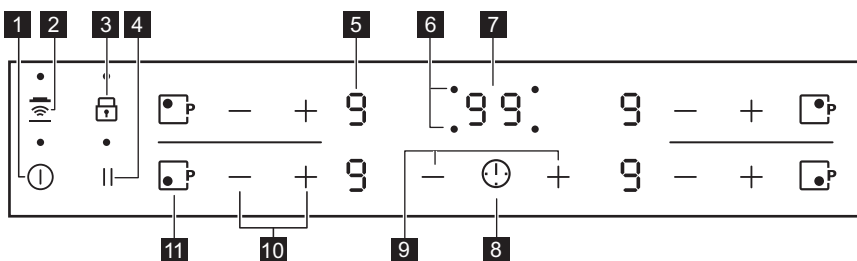
## 6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!








Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Betjeningspanel, kogesektion













Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1 ①	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.

	Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
2		Hob <sup>2</sup> Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3		Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
4		Pause	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8		-	Vælger kogezone.
9		-	Øger eller mindsker tiden.
10		-	Indstilling af et varmetrin.
11		PowerBoost	Aktiverer funktionen.


## 6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

## 6.3 Restvarmeindikator




### ADVARSEL!

 Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.



Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

## 6.4 Aktivering og deaktivering


Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 6.5 Automatisk slukning





**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

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

## 6.6 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezonen.





## 6.7 Automatisk opvarmning

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



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på  ( tændes).


Tryk straks på  ( tændes). Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på .

## 6.8 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på  ( tændes).

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  eller .


## 6.9 Timer

### Nedtællingstimer



Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezone skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.


**Sådan indstilles kogezone:** Tryk på

 en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.



**Sådan aktiveres funktionen eller**


**ændres tiden:** Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Vælg

kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.


**Sådan slår du funktionen fra:** Indstil

kogezone med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.




 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### Minutur



Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .


**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på

. Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på

 og derefter på . Resttiden tæller baglæns ned til 00


 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 6.10 Pause


Denne funktion indstiller alle kogezoner, der tændes på den laveste varmeindstilling.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

**For at slå funktionen fra** skal du trykke på . Det forrige varmetrinindstilling tændes.

## 6.11 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.


**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på

.  tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på





. Det forrige varmetrin aktiveres.

 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.





## 6.12 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.




**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for


kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for

kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .


**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for

kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan

betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

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

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.

-  På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

### Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.






### Automatiske tilstande


	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæser- hastig- hed 1


	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
Tilstand H4	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2
Tilstand H6	Til	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3

- 1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af automatisk tilstand





1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Tryk nogle gange på , indtil  tændes.
5. Tryk på  på timeren for at vælge en automatisk tilstand.


-  For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.

-  Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

### Manuel betjening af blæserhastigheden


Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette, tryk  når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

-  Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

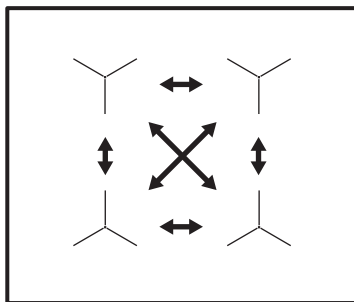
### Aktivering af lyset

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.

-  Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

## 6.14 Effektstyring-funktion


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



## 7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

-  **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej

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


-  Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

### Kogegrejets materiale

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

### Kogegrej er egnet til induktionskogepåder, hvis:

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

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

### Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.



Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

## 7.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezonerne	Diameter af kogegrej (mm)	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 140	1400/2500
Bageste højre	145 - 180	1800/2800
Forreste højre	145 - 180	1800/2800
Forreste venstre	180 - 210	2300/3600

## 7.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.


**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**


## 7.4 Eksempler på anvendelse

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
6 - 7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

## 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogepladen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 9. OVN – DAGLIG BRUG












### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
<b>0</b>	Slukposition	Ovnen er slukket.

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Varmluft	Til bagning på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-undervarme.
	Over-undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Tærte/pizza /AirFry	Til bagning på én ristposition med kraftigere brunning og sprød bund. /Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza.
	Bruning	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til ristning af brød.
	Dampbagning	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
	Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Nyttig oplysninger og råd", Fugtig varmluft, for at få oplysninger om tilberedning. Ovn døren bør være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og for at sikre, at ovnen fungerer med den højeste energieffektivitet, der er mulig. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen i overensstemmelse med EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.
	Panel lås	Til låsning af ovnfunktioner.



Du kan optø mad ved at vælge funktionen Fugtig varmluft uden at indstille temperaturen.

## 9.2 Aktivering og deaktivering af ovnen



**Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:**

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

## 9.3 Aktivering af funktionen: Dampbagning

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.



### ADVARSEL!


Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

- Åbn ikke ovnlågen, når funktionen anvendes: Dampbagning.
- Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: Dampbagning.



Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen. Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml. Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: Dampbagning .
4. Drej termostatknapen for at indstille en temperatur.

5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.



### FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning med vand under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

6. Apparatet slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.
7. Fjern vandet fra rummets prægning.



### ADVARSEL!

Sørg for, at apparatet er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

## 9.4 Låsning af ovnen

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.



Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

Drej knappen til symbolet .

Knappen går ca. 2 mm ud.

**Oplåsning af ovnen:** Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

## 9.5 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, blæseren stopper.

## 9.6 Brug af termometeret

Termometeret måler kerntemperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

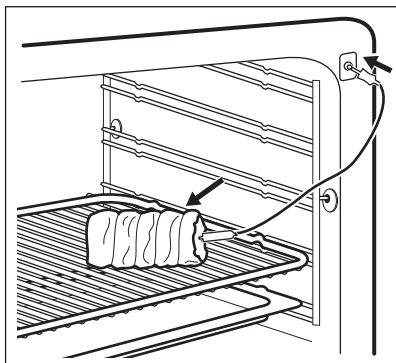
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kerntemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



### FORSIGTIG!

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.
2. Sæt termometerets stik ind i kontakten på forsiden af apparatet.  
Indikatoren for termometeret blinker.



3. Tryk på knappen  $\oplus$  eller  $\ominus$  for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C. Se værdierne i tabellen.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.  
Når kødet når den indstillede kerne temperatur, lyder en akustisk alarm i to minutter.
6. Sluk for komfuret.
7. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

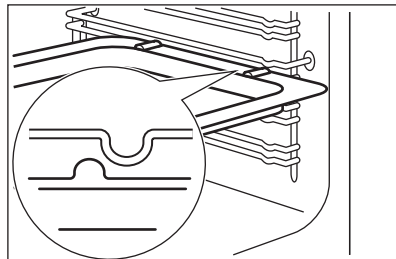
Tryk på  $\text{⌚}$  for at ændre den indstillede kerne temperatur.



#### **ADVARSEL!**

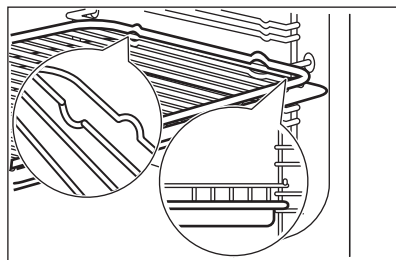
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



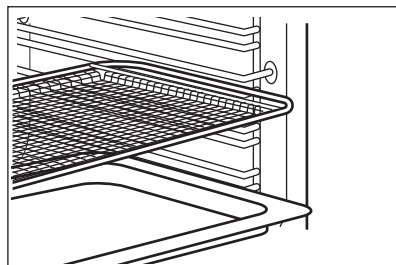
#### **Grillrist og den dybe bradepande sammen:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



#### **AirFry plade:**

Sæt AirFry-pladen ind på den tredje rille.  
Sæt bagepladen på den første rille.



## 9.7 Indsætning af ovntilbehør

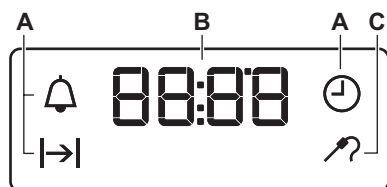
### **Dyb bradepande:**



- Alt tilbehør har små fordybninger øverst i højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger.
- Den hævede kant rundt om risten forhindrer kogegrej i at glide.

## 10. OVN - URFUNKTIONER

### 10.1 Display



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

### 10.2 Knapper

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

### 10.3 Urfunktioner

Urfunktionstast		Applikation
	AKTUEL TID	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
	VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
	MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

### 10.4 Indstilling af VARIGHED

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.

2. Tryk gentagne gange på , indtil begynder at blinke.

- Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden for VARIGHED.  
Displayet viser **|→|**.
- Når tiden er gået, blinker **|→|**, og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
- Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

## 10.5 Indstilling af MINUTUR

- Tryk gentagne gange på **⌚**, indtil **🔔** begynder at blinke.
- Tryk på **+** eller **-** for at indstille den nødvendige tid.

Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.

- Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Slukpositioner.

## 10.6 Annullering af urfunktionstasterne

- Tryk en eller flere gange på **⌚**, indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
- Tryk på og hold **-** nede. Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

# 11. OVN - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

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

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

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

## 11.1 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

## 11.2 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

### 11.3 Bagning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Flutes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2



Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelse	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, smuldrekage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 11.4 Bagning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita brød	250	5 - 15	3 - 4
Kringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	275	-	1
- bagning	190	55 - 65	1
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekager	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4
Marengsbunde	100	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugtærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugtærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3 - 4
Frugtærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	2

## 11.5 Madlavning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_1)	2 + 4
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostej	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærte, frossen færdigret	175	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisker er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 11.6 Madlavning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stegning	180 - 200	_1)	2 - 3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostej	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratin	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Kartoffelgratin	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hjemmelavet	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

<sup>1)</sup> Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

<sup>2)</sup> Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 11.7 Pizza-tærte

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frugttærter, småkager af mørdej	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frugttærter, smuldrekage	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza, frossen	200	15 - 20	1 - 2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200	15 - 25	3 - 4

1) Forvarm ovnen.

## 11.8 Fugtig varmluft

### Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

### Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

### Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Soufflè	200	30 - 40	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	150	25 - 35	3

### Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk i Fish in poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

### Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	3

**Små bagte varer**

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Cookies	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kiks	170	20 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

**Vegetarisk**

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Blandet grønt i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Grøntsager på bakke 700 g	180	25 - 35	3

**11.9 Dampbagning** **Bageri**

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovn-rille
Franskbrød	180	150	10	30 - 40	2
Boller	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hjemmelavet pizza	230	150	10	15 - 20	2
Småkager, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Frugtkage, kanelnegle	160	150	10	70 - 80	2

**Frosne madvarer**

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovn-rille
Pizza	200	100	10	15	2

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovn-rille
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

### Madregenerering

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovn-rille
Franskbrød	110	100	-	30 - 40	2
Boller	110	100	-	20 - 25	2
Hjemmelavet pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grøntsager	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kød	110	100	-	15 - 28	2

### Stegning

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovn-rille
Kylling	210	200	-	70 - 75	2
Kylling, halv	210	200	-	35 - 50	2
Flæskesteg	180	200	-	65 - 70	2
Roastbeef 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Rød 2. Rosa i midten 3. Gennemstegt					
Stegt kalkun	200	200	-	70 - 85	2

## 11.10 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

## 11.11 Stegning med varmluft

### Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

### Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Flæskesteg <sup>1)</sup>	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 11.12 Stegning med over- og undervarme

### Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	2

### Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Flæskesteg <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Ribbensteg <sup>1)</sup>	200	60	3
Nakkefilet	180	90 - 120	2 - 3
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavnings-termometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 11.13 Tabel for termometer

### Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	55 - 65	2 - 3
Culotte - bruning	55 - 65	2 - 3
Culotte - stegning	55 - 65	2 - 3
Engelsk roastbeef	75 - 80	1 - 2



**Kalvekød**

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Filet	65	2 - 3

**Lammekød**

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	90	2

**Svin**

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Flæskesteg	80	2 - 3
Nakkefilet	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

**Fjerkræ**

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

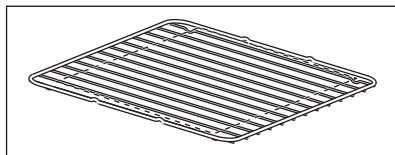
**11.14 Generelt om grillstegning**

Ovnen griller på midten af pladen.

**ADVARSEL!**

Grill altid med ovnlågen lukket.

- **Grill altid med højeste temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

**11.15 Tørring** 

Læg bagepapir på ovnens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrømmet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

**Grøntsager**

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

## 11.16 AirFry

### Bagte produkter

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Croissanter, frosne	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Butterdej, frossen	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Butterdej, frisk	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, frossen	ca. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartoffelprodukter

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pommes Frites, frosne	ca. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites - tykke, frosne	ca. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartoffelbåde, frosne	ca. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketter	ca. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Friske grøntsager

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Courgetteskiver, friske <sup>1)</sup>	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> tilsæt 1 tsk olivenolie for at undgå fastklæbning

## Andet

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Escaloper, frosne	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Rejer i bagedej, frosne	ca. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Blæksprutteringe, frosne	ca. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kyllingenuggets, frosne	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskepinde, frosne	ca. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.17 Oplysninger til testinstitutter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-undervarme	170	20 - 30	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 40	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Tærte/pizza	170	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. <sup>1)</sup>	Dampbagning	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-undervarme	160	30 - 45	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toastbrød	Lille grill	Maks.	5 - 9	Rist	4
Bøfburger	Lille grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/ Dryppande	4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

## 12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring



#### Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.



#### Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



#### Tilbehør

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

Rengør ikke slip let-tilbehøret og AirFry-bakken med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

## 12.2 Rengøring af AirFry-bakken

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

Den kan også vaskes op i en opvaskemaskine.

## 12.3 Ovnne af rustfrit stål eller aluminium

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

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

## 12.4 Katalytisk rensning



### FORSIGTIG!

Rens ikke den katalytiske belægning med ovnspray, sæbe eller andre rengøringsmidler. Dette vil beskadige den katalytiske overflade.



### FORSIGTIG!

Tænd altid for ovnbelysningen, når du bruger katalytisk rengøring (hvis det er relevant).



### ADVARSEL!

Lad ikke børn komme i nærheden af ovnen, når du rengør den ved høj temperatur. Ovnens overflade bliver meget varm, og der er risiko for forbrændinger.




Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.



Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer den katalytiske rengøring.

Ovnens sider med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer fedt, som samles på siderne, når apparatet bruges.

Opvarm jævnlige det tomme apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

1. Rens ovnbunden med varmt vand og opvaskemiddel, og tør den.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad den være tændt i 1 time.
4. Når apparatet er kølet af, skal du rengøre det med en blød og fugtig svamp.

## 12.5 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen efter tilberedning med damp.



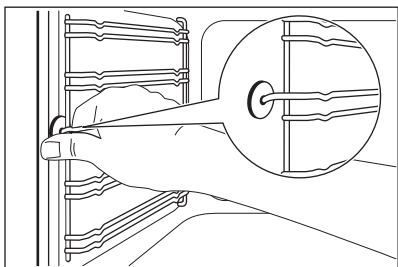
For funktionen: Dampbagningsvi anbefaler at udføre rengøringen som minimum hver gang, der er udført 5 - 10 madlavningscyklusser.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

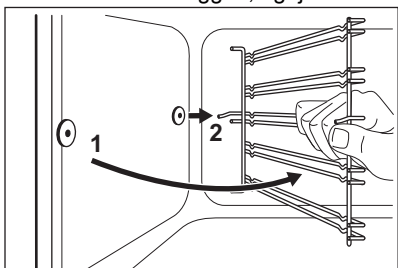
## 12.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

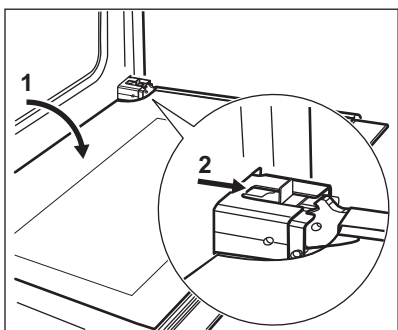


### FORSIGTIG!

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

## 12.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.

For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

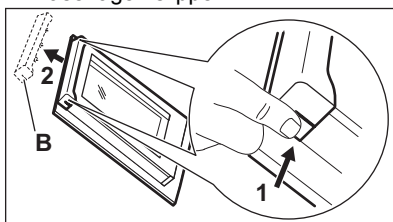
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 12.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

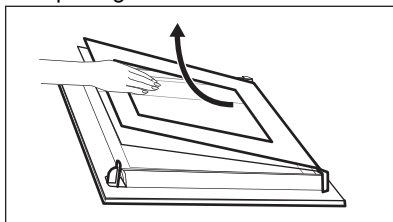


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

1. Hold i begge sider af lågelisten B i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt af ovnlågens ovnglas, og træk dem opad og ud af skinnen.



4. Rengør lågens ovnglas. Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

## 12.9 Udskiftning af pæren



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.

3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Baglampe

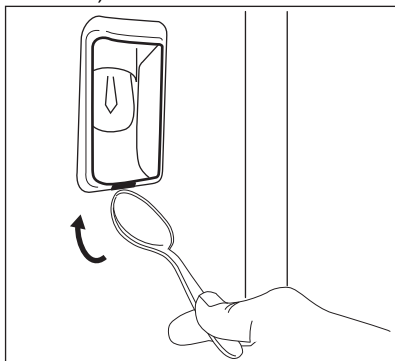
**i** Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmekfast ovnpære. Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

## Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnrribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmekfast pære.
5. Montér lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnrribber.

## 12.10 Udtagning af skuffen



### ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk skuffen så langt ud, den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt op efter og ud af skinnerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

## 13. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tastene.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Strømsstyringsfunktion er tændt.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
☐ vises på kogesektionens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk og tænd for kogesektionen.
Ⓛ vises på kogesektionens display.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
ⓕ vises på kogesektionens display.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
ⓕ vises på kogesektionens display.	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".



Problemer	Mulige årsager	Løsning
 vises på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezone.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrømmet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af Dampbagning-funktionen.	Du har ikke fyldt ovnrømmets prægning med vand.	Se "Aktivering af Dampbagning-funktionen".
Vandet i ovnrømmets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110°C. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
Vandet kommer ud af ovnrømmets prægning.	Der er for meget vand i ovnrømmets prægning.	Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrømmets prægning. Se "Aktivering af Dampbagning-funktionen".

## 13.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrømmets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrømmet.

<b>Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:</b>	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	LKI66440NW	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21,00 cm
	Bageste venstre	14,00 cm
	Forreste højre	18,00 cm
	Bageste højre	18,00 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	191,00 Wh/kg
	Bageste venstre	177,00 Wh/kg
	Forreste højre	189,00 Wh/kg
	Bageste højre	178,00 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	183,80 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

### 14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

### 14.3 Produktinformation for ovne og produktinformationsark\*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKI66440NW
Energieffektivitetsindeks	95.3

Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.82 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	61.7 kg

\* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.  
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.  
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

## 14.4 Ovn - Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


### Holde mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

### Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

## 15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .  
 Anbring emballagematerialet i passende

beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af

elektriske og elektroniske apparater.  
Kasser ikke apparater, der er mærket  
med symbolet , sammen med

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







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867338909-A-482020

