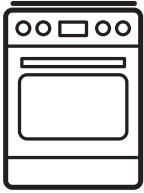




**Electrolux**



**EKC6060BOW**

**DA** Brugsanvisning | **Komfur**

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater 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)**



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	13
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
9. OVN – DAGLIG BRUG .....	14
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	17
11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	30
12. FEJLFINDING.....	33
13. ENERGIEFFEKTIV.....	34
14. MILJØHENSYN.....	36

## 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 må kun 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 farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- 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.
- Installér ikke apparatet på en platform.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- Brug altid ovenhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovenartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Træk først ovenribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovenribberne. Montér ovenribberne i modsat 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 indhakked skal have passende mål.
- Mindsteafstanden 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 apparat 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 netttilslutningens 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.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive 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 indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - læg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- 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.

## 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!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrømmet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrømmets 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.

## 2.5 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.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- 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.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- 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!

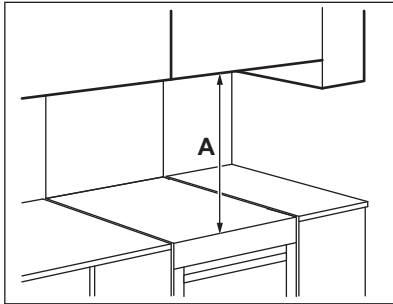
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Tekniske data

Mål	
Højde	894 - 912 mm
Bredde	600 mm
Dybde	600 mm

### 3.2 Placering af apparatet

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.



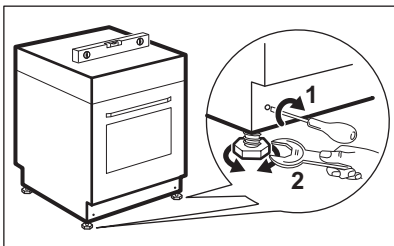
#### Minimumsafstande

Mål	mm
A	685

### 3.3 Nivellering



Sørg for, at apparatets øverste overflade er vandret, når det monteres.



Brug en skruetrækker til at justere hjulene (1) med. Brug en nøgle til at justere de små fødder i bunden af apparatet (2).

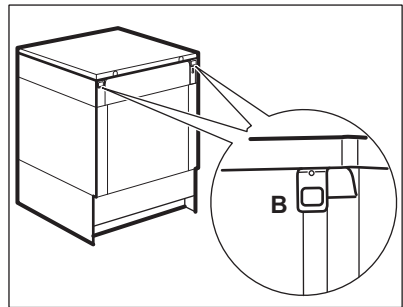
### 3.4 Tippet sikring

Juster apparatet til korrekt højde, og anbring det på den ønskede placering, før tippet sikringen monteres.

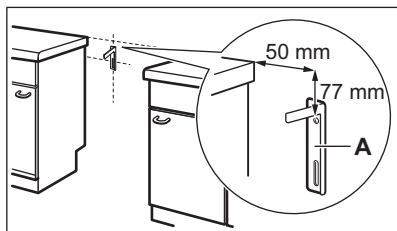
#### ⚠ FORSIGTIG!

Montér tippet sikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippet sikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

Tippet sikringen består af to dele (A + B). Tippet sikringen (B) er placeret på højre eller venstre side af apparatets bagside.



1. Montér tippet sikringen (A) på væggen. Kontrollér, at væggen består af et solidt materiale. Hvis ikke, skal du gøre væggen tilstrækkelig stærk til at modstå vægten. Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan.
2. Anbring apparatet midt i mellemrummet mellem skabene. Hvis afstanden mellem skabene er større end apparatets bredde, skal afstanden i siden justeres.
3. Montér tippet sikringen (A) ca. 77 mm under apparatets øverste overflade og 50 mm fra den venstre eller højre side af apparatet i det runde hul på beslaget. Skru den ind i væggen.



4. Kontroller, at tippesikringen (A) rager mindst 20 mm ind i hullet bag på apparatet (B), når apparatet er skubbet ind på plads.

### 3.5 Elektrisk installation

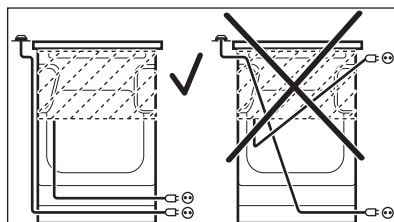
#### ⚠ ADVARSEL!

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

Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

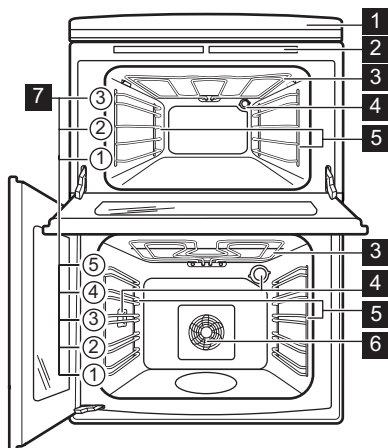
#### ⚠ ADVARSEL!

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



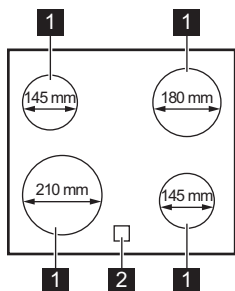
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



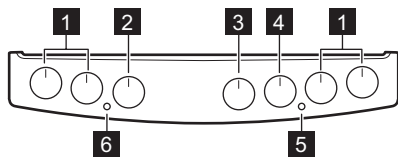
- 1 Betjeningspanel og kogeplade
- 2 Luftkanal til køleblæseren
- 3 Varmelegeme
- 4 Ovnperle
- 5 Ovnribbe, udtagelig
- 6 Blæser
- 7 Ovnriller

## 4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Kogezone
- 2 Restvarmeindikator

## 4.3 Komfur, betjeningspanel



- 1 Knapper til kogesektion
- 2 Funktionsvælger for øverste ovnfunktioner
- 3 Funktionsvælger for hovedovns funktioner
- 4 Funktionsvælger for hovedovns temperatur
- 5 Temperaturindikator/symbol for hovedovnen
- 6 Temperaturindikator/symbol for den øverste ovn

## 4.4 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.

- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Indledende rengøring

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.

### 

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.  
Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### 5.2 Forvarmning

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



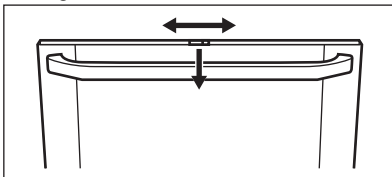
Forvarm de to ovne, inden du tager dem i brug. Opvarm én ovn ad gangen. Indstil funktionerne herunder, hvis relevant.

1. Indstil funktionen . Indstil temperaturen til 250°C.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil temperaturen til 250°C.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil temperaturen til 250°C.
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.

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

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

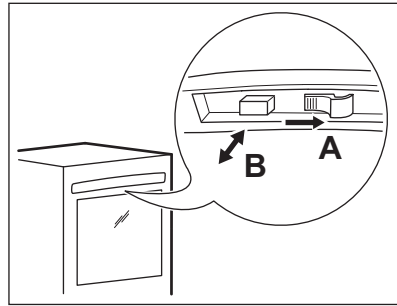
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

### 5.4 Deaktivering og aktivering af den mekaniske dørlås - i den øvre ovn

1. Skub låseknappen A mod højre, og hold den inde.



2. Tryk på knappen B, og hold den inde.
3. Slip låseknappen A.
4. Deaktiver eller aktiver den mekaniske dørlås:

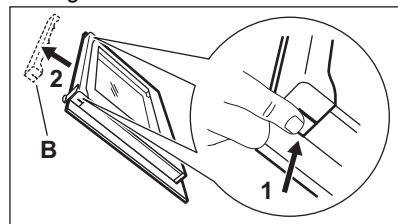
Mulighed	Forløb
Deaktiver den mekaniske dørlås.	Slip knappen B.
Aktiver den mekaniske dørlås.	Slip låseknappen A.



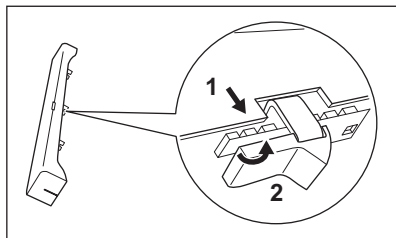
Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

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

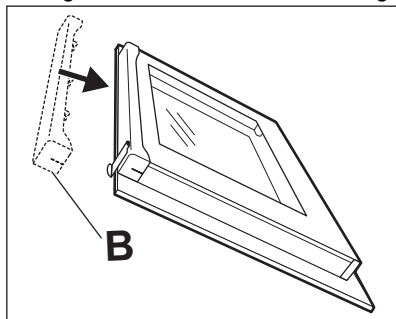
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



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 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
1 - 9	Varmeindstillinger



Brug restvarmen til at reducere energiforbruget. Sluk for kogepladen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningen er afsluttet.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling. Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

### 6.2 Restvarmeindikator

#### ⚠ ADVARSEL!

Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

Kontrollampen tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis strømmen afbrydes.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

### **⚠ ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej

Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale



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.

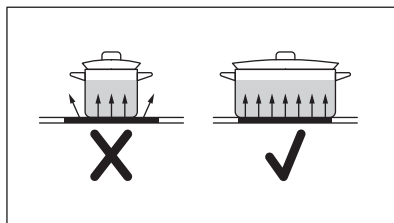


Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.



Kogegrej af emaljeret stål eller med aluminium- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikoverfladen.

For at spare energi og sikre, at kogesektionen fungerer korrekt, skal kogegrejets bund have en passende minimal diameter.



### 7.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Kogegrejets diameter [mm]	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 145	1200
Bageste højre	150 - 180	1800
Forreste højre	125 - 145	1200
Forreste venstre	180 - 210	2300

### 7.3 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
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.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det

ellers kan beskadige kogesektionen. Pas på, så du undgår forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.




- **Fjernes, når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk 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 Funktioner øverste ovn



Symbol	Ovnfunktion	Applikation
0	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Ovnlampe	Til at tænde ovnlampen uden at der vælges en ovnfunktion.
100 - 250	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Dobbelt kredsløbsgrill	Til grillstegning af flade madvarer i mellemstore mængder, midt på risten. Til at lave toasts.
	Grillstegning	Til at grille flade madvarer og riste brød.

## 9.2 Primære ovnfunktioner

### **ADVARSEL!**

Hæld ikke væsker ind i prægningen i ovnrummet før og under tilberedningen. Der er risiko for beskadigelse.

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
0	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Varmluft	Til bagning på op til to ovnriller ad gangen og til tørring af madvarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Tærte/pizza	Til bagning på én ovnrille med kraftigere brunng og sprød bund.
	Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til ristning af brød.

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Fugtig varmluft	<p>Denne funktion blev anvendt til at overholde forordningerne om energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med IEC/EN 60350-1.</p> <p>Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet.</p> <p>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.</p> <p>Denne funktion er designet til at spare energi under tilberedningen. For tilberedningsanvisninger henvises der til kapitlet "Råd", Fugtig varmluft.</p>
	Panel lås	Til låsning af ovnens og kogesektionens funktioner.



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

### 9.3 Aktivering og deaktivering af den øverste ovn / hovedovnen



**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 kogezonerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.


1. Drej knappen for den øverste ovns / hovedovns funktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knappen til den øverste ovns / hovedovns funktioner til sluk-positionen.

### 9.4 Låsning af ovnen og kogesektionen

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.



Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

Drej knappen hen på symbolet . Knappen kommer ca. 2 mm ud.

**Oplåsning af ovnen og kogesektionen:**

Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

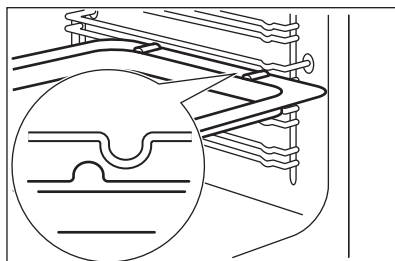
### 9.5 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

### 9.6 Indsætning af ovntilbehør

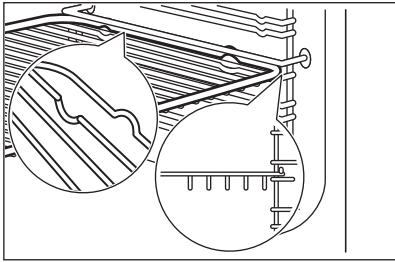
**Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



### Grillrist:

Skub risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



- 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 - 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.

### 10.1 Øverste ovn

Den øverste ovn er mindre end hovedovnen. Den har 3 hyldeplaceringer. Brug den til at tilberede mindre mængder mad. Den er især god til bagning af frugtkager, småkager, velsmagende tærter eller quiche.

### 10.2 Hovedovn

Hovedovnen er i sær egnede til tilberedning af større mængder madvarer.

### 10.4 Bagetip

### 10.3 Baging

Brug den lavere temperatur ved første baging.

Bagetiden 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 baging.

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

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.

## 10.5 Bagning med over- og undervarme - Øverste ovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Boller	200 - 225	10 - 20	1 - 2
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	1 - 2
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	1 - 2
Kage på fad	190 - 210	30 - 40	1 - 2
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	1 - 2
Foccacia	220 - 230	15 - 20	1 - 2
Pita brød	230	5 - 15	1 - 2
Kringler	180 - 200	12 - 15	1 - 2
Hvidt brød / Rundt brød	175 - 225	35 - 45	1
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	maks. temperaturin- dstilling	opvarmning	
- bagning	190	55 - 65	1 - 2
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	1 - 2
Pandekager	170 - 180	50 - 60	1 - 2
Frugtkager	150 - 170	70 - 80	1 - 2
Muffins	180 - 200	10 - 20	1 - 2
Roulade	220 - 230	6 - 14	1 - 2
Boller	220 - 230	8 - 15	1 - 2
Langt brød	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Honningkage	220 - 225	8 - 12	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	1 - 2
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	1 - 2
Marengs	100	90 - 120	1 - 2
Marengsbunde	100	90 - 120	1 - 2
- opvarmning	med slukket ovn	25	1 - 2
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	1 - 2
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	1 - 2
Roulade	190 - 210	10 - 12	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	1 - 2
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	1 - 2
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	1 - 2
Pandekager	210 - 220	15 - 30	1 - 2

## 10.6 Bagning med varmluft - Hovedovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød/småt gærbrød	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkornsboller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pandebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzels	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkornsbrød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Grovbrød, bland	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	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
Syltetøjsbolle	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Peberkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Bradepandekage	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkager	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	Forbagning, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	efterbehandling 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, butterdej	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.7 Bagning med over- og undervarme - Hovedovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød/småt gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkornsboller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-brød	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Pretzels	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkornsbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bagning af grovbrød	180 - 200	55 - 65	1
- bagning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekage	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Bradepandekage	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkager	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkage, gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	170 - 180	efterbehandling 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, butterdej	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipan-gærkage	210 - 230	10 - 12	2

## 10.8 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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	3

### Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager	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

## 10.9 Pizzabord

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta-brød	200 - 220	10 - 20	2
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Frugttærter, wienerbrød	170 - 180	35 - 45	2
Frugttærter, butterdej	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelavet (tyk - med masser af fyld)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelavet (tynd skorpe)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1
Pizza, frossen	190 - 200	15 - 20	3
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	175 - 200	35 - 45	3
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	175 - 200	35 - 45	3
Tærter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm ovnen.

## 10.10 Madlavning med varmluft - Hovedovn

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
Leverpaté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	170 - 190	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
Tærter, frosne	170 - 190	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk afhænger tilberedningstiden af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når kødet er hvidt. Kontroller ved at stikke en gaffel i fisken. Hvis kødet let kommer af benet, er fisken færdigtilberedt.

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

## 10.11 Madlavning med over- og undervarme - Hovedovn

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3
Tærter, frosne	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3

1) Ved stegning eller kogning af fisk afhænger tilberedningstiden af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når kødet er hvidt. Kontroller ved at stikke en gaffel i fisken. Hvis kødet let kommer af benet, er fisken færdigtilberedt.

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

## 10.12 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

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

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

Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

## 10.13 Stegning med over- og undervarme - Øverste ovn

### Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlle
Engelsk roastbeef <sup>1)</sup>	125	80 - 120	1 - 2
Culotte - brunng	225	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	160	50 - 60	2 - 3
Roastbeef	180	90 - 120	1 - 2

1) Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Kalvekød

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

1) Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

### Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlle
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	1 - 2

## Svin

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

**1)** Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

## Fjerkræ

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

**1)** Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

## 10.14 Stegning med varmluft - Hovedovn

### Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef <b>1)</b>	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

**1)** Andet. Efterbruning ved grill eller over-/undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Kalv

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

**1)** Andet. Efterbruning ved grill eller over-/undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, 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
Nakkesteg af svinekød <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 madlavningstermometer, 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 madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 10.15 Stegning med over- og undervarme - Hovedovn

### Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Grydesteg - brunig	225	i alt 10	2 - 3
Grydesteg - stegning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

### Kalvekød

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

<sup>1)</sup> Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

### Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Ben/skulder/ribben	180	80 - 100	2

## Svinekød

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

<sup>1)</sup> Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

## Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, udskåret	200	55 - 65	2
And <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	130	i alt ca. 5 timer	2
Stegt kalkun, fyldt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

<sup>1)</sup> Andet. Kan brunes efter stegning under grill eller med over-/undervarme ved 250°C. Hvis du bruger et madlavningstermometer, skal du fjerne det inden grillstegning.

## 10.16 Bruning

### Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

### Kalv

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 madlavningstermometer, 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
Nakkesteg af svinekød <sup>1)</sup>	180	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 madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling	180	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
And langtidstegning <sup>1)</sup>	ikke velegnet	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 madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

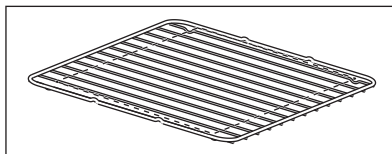
## 10.17 Grillning generelt

### ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

- **Grill med den maksimale temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Hvis den første ovnrille anbefales, placeres maden direkte på bagepladen.
- Sæt altid bradepanden, så den opsamler fedt fra den første ovnrille.

- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

## 10.18 Grillstegning - Øverste ovn

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Svinekotelet	7 - 9	4 - 6	2 - 3
Lammekoteletter	7 - 10	5 - 6	2 - 3
Kylling, opskåret	20 - 25	15 - 20	2 - 3

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Pølser	3 - 5	2 - 4	2 - 3
Stegeben, forstegte i 20 min	15 - 20	15 - 20	2 - 3
Fisk, skiver af torsk eller laks	10 - 15	5 - 10	2 - 3

## 10.19 Grillstegning - Hovedovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegeben, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4

## 10.20 Oplysninger til testinstitutter

### Hovedovn

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	25 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	25 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	25 - 35	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	200	80 - 100	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	170	80 - 100	Rist	2
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	200	25 - 35	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	170	25 - 35	Rist	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	170	30 - 40	Rist	1 / 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 30	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	20 - 30	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	15 - 25	Plade	1 / 4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

### Øverste ovn

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	150	25 - 35	Plade	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	170	60 - 80	Rist	1
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	170	20 - 30	Rist	2
Småkager	Over-/undervarme	140	15 - 25	Plade	2
Toastbrød	Grillstegning	-	3 - 8	Rist	2
Bøfburger	Dobbelt kredsløbsgrill	-	15 - 25 (første side) 10 - 20 (anden side)	Grill / brødpande	2

## 11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



### Hverdagsbrug

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

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



### Tilbehør

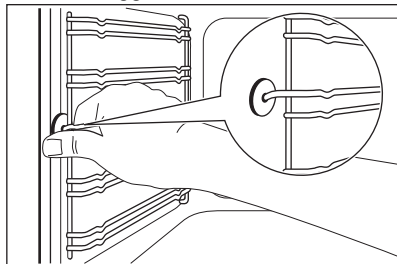
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

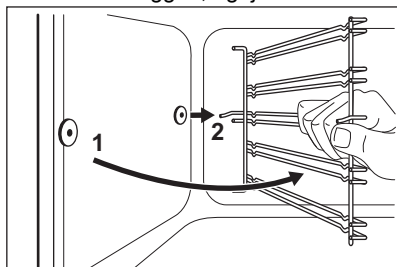
## 11.2 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



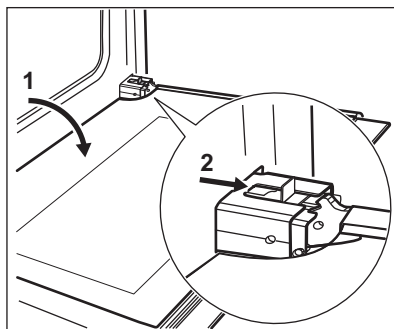
Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

### ⚠ FORSIGTIG!

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

## 11.3 Fjernelse af ovnlågen - øverste ovn

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.

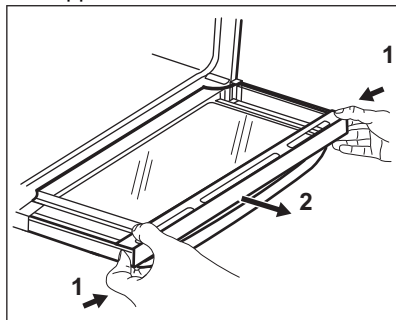
Sæt den øverste ovnlåge på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 11.4 Fjernelse og rengøring af lågens glas - øverste ovn



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra eksemplet på billedet. Antallet af glas kan også variere.

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



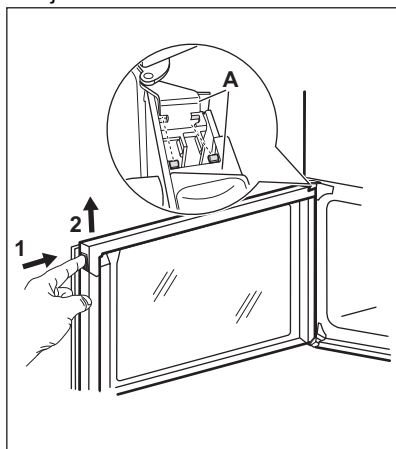
3. Træk i lågelisten, og tag den ud.
  4. Fjern ovnglassene.
- Brug samme fremgangsmåde omvendt for at montere glasset.

## 11.5 Fjernelse og rengøring af lågens glas - hovedovn



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra eksemplet på billedet. Antallet af glas kan også variere.

1. Tryk på den ene side af lågelisten for at fjerne den.



2. Træk listen opad.
3. Fjern ovnglassene.



Brug samme fremgangsmåde omvendt for at udskifte ovnglassene. Inden du sænker listen, skal del A af listen fastgøres til lågen. Se billedet.

## 11.6 Sådan fjernes: grill

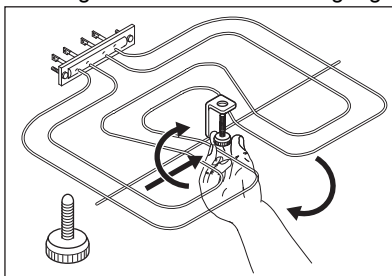
### ⚠ ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmelegemet. Kontrollér, at apparatet er koldt. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnrubberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovnens loft.

1. Fjern skruen, som holder varmelegemet. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.
  3. Rengør ovnens loft med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel, og lad det tørre.
- Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge.

Monter ovnrubberne.

### ⚠ ADVARSEL!

Sørg for, at varmelegemet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

## 11.7 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



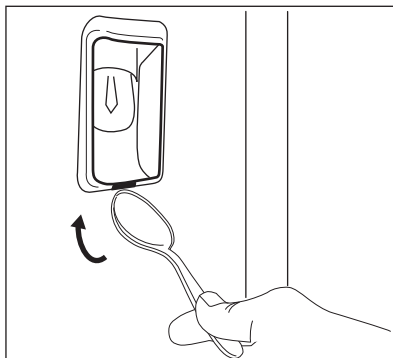
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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

## Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe 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 varrefast pære.
5. Montér lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

## 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er dentilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.

## 12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktoplysninger i henhold til EU's økodesign-forordninger for kogesektioner

Identifikation af model	EKC6060BOW	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21.0cm
	Bageste venstre	14.5cm
	Forreste højre	14.5cm
	Bageste højre	18.0cm
Energiforbrug pr. kogezone(EC electric cooking)	Forreste venstre	177.1Wh/kg
	Bageste venstre	188.3Wh/kg
	Forreste højre	188.3Wh/kg
	Bageste højre	182.2Wh/kg
Energiforbrug for kogesektionen(EC electric hob)	184.0Wh/kg	

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

### 13.2 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.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

## 13.3 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning for ovne

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EKC6060BOW 947941240
Energieffektivitetsindeks	Øverste ovn:105.6 Primære ovn:95.3
Energieffektivitetsklasse	Øverste ovn:A Primær ovn:A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	Øverste ovn:0.75kWh/cyklus Primære ovn:0.99kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	Øverste ovn:ikke relevant Primære ovn:0.82kWh/cyklus
Antal ovnrum	2
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	Øverste ovn:39l Primære ovn:73l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	61.7kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

## 13.4 Ovn - Energibesparelse



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

Sørg for, at ovns låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for 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 tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.



### Hold maden varm

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

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

## 14. 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.

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







**electrolux.com**

867338618-C-142023



**CE**