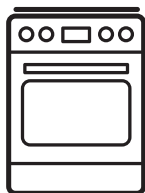




Electrolux



electrolux.com/register



LKI66442NW

LKI66442NX

LKI66442NK

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

41



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
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.....	21
11. OVN - TIPS OG RÅD.....	22
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	33
13. FEJLFINDING.....	36
14. ENERGIEFFEKTIV.....	38
15. MILJØHENSYN.....	40

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 produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt 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 produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til 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 kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på grydereгистраeringen.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af

produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes 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 indhakket 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 apparater eller enheder med samme højde.
- Monter 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.

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.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezonerne, når apparatet er i drift.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

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 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. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for køgezonerne 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, ild eller beskadigelse af 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 apparatet jævnlgt 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 neutralt rengøringsmiddel. 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 kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

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

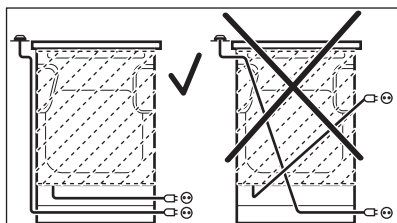
ADVARSEL!

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

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

ADVARSEL!

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



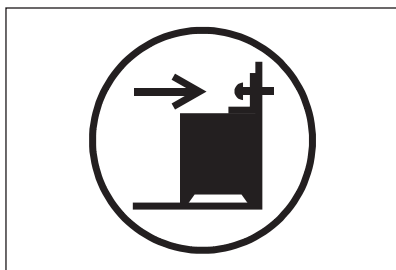
3.3 Tippet sikring



FORSIGTIG!

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

Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tippet sikringen.

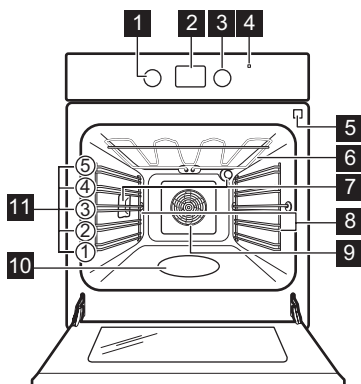


Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.

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

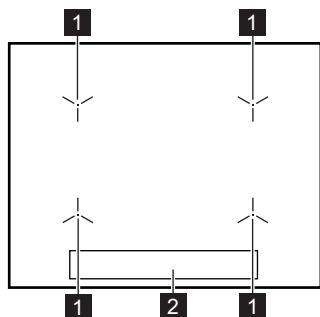
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Ovnfunktionsknap
- 2 Display
- 3 Betjeningsknap (til temperatur)
- 4 Temperaturkontrollampe/symbol
- 5 Stik til termometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnlys
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Blæser
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnribber

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Kontrolpanel

4.3 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.
- **AirFry plade**
Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
- **Stegetermometer.**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.

2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

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.

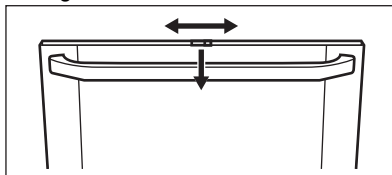
5.5 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.6 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

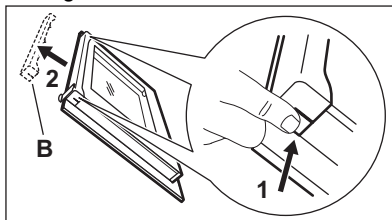
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



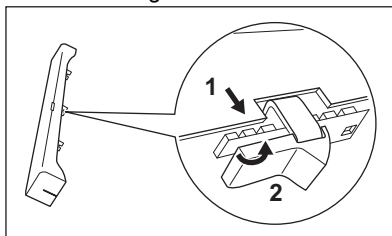
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

5.7 Deaktivering af den mekaniske dørlås - i hovedovnen

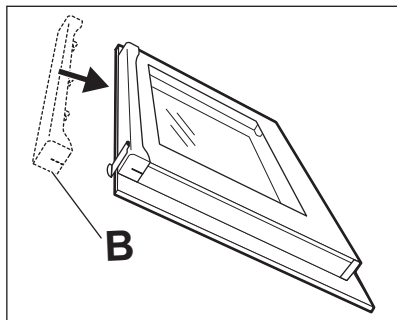
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



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.



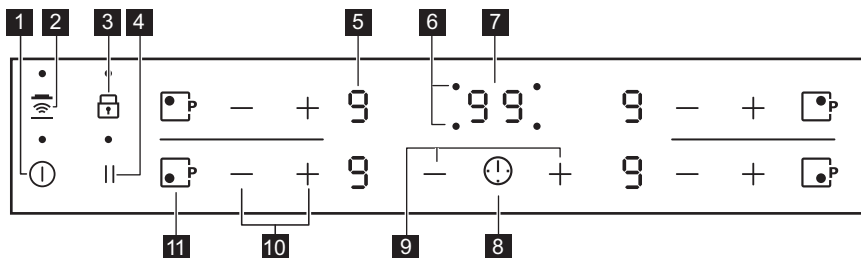
Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

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.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
1	⏻	Til / Fra Tænder / slukker for kogesektionen.
2	⏻	Hob?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.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
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.
 /  / 	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holde 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 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)



ADVARSEL!

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

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger:



- fortsæt madlavning,



- holde varm,



- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

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 kogezone 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 kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone 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 kogezone.

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 kogezone 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 kogezoneerne 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 kogezoneerne.

6.10 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone i brug til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på .

tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

6.11 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne 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 Hob²Hood

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

	Automatisk belysning	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 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, indtil  eller  tændes.
4. Tryk  på et par gange, indtil  tændes.
5. Tryk  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

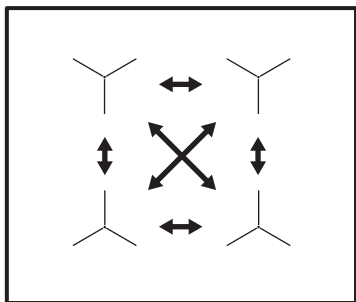
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



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

6.14 Effektstyring-funktion

- Alle kogezone er tilsluttet til én fase. Se billedet.
- Fasen har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem kogezoneerne.
- Funktionen aktiveres, når kogezoneernes samlede el-belastning overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoneer.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, 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

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Se "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens maksimale størrelse, som er angivet i kogegrejdiameter.

7.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Kogegrejets diameter [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 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogevej:

- knitrende lyd: kogevej består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogevej er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogevej registreres.

7.4 Öko Timer ECO timer

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder.

Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

7.5 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogevej.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
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, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE 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 kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringer, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen 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 Ovnfunktioner

Slukket position Ovn er slukket.

 **Varmluft**
Bagning på maksimalt to ovnribber samtidig og til tørring af mad.
Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.

 **Pizza / AirFry**
Bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra. /
Stegning af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza.

 **Over-/undervarme**
Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



SteamBake

Tilføjelse af fugtighed under tilberedning. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Større saftighed under genopvarmning.



Hurtig grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Bagning af gratin og til bruning.



Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt for at overholde bestemmelserne om energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Den er designet til at spare energi under tilberedningen.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet.

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.

Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig varmluft.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.



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 Aktivér funktionen: SteamBake

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: SteamBake.
- Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: SteamBake.



Se kapitlet "Tips og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: SteamBake
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 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.

9.5 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet.

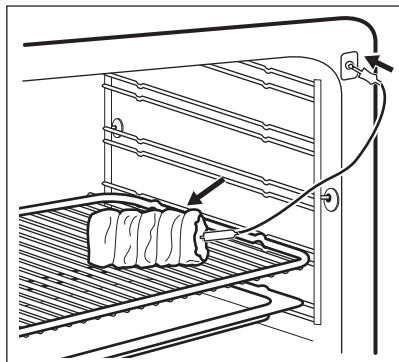
Der skal indstilles to temperaturer:

- Ovntemperaturen. Se stegetabellen.
- Kernetemperaturen. 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 stegetermometerets stik i bøsningen på apparatets forside. Indikatoren for termometeret  blinker.



3. Tryk på knappen  eller  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 knap for at slå lydsignalet fra. Når kødet når den indstillede kerne temperatur, lyder en akustisk alarm i to minutter.
6. Sluk for apparatet.
7. Tag termometerets stik ud af kontakten. Tag kødet ud af ovnen.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på  for at ændre den indstillede kerne temperatur.

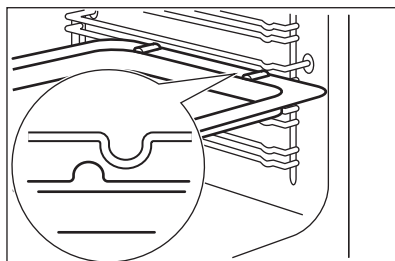
ADVARSEL!

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

9.6 Indsætning af ovntilbehør

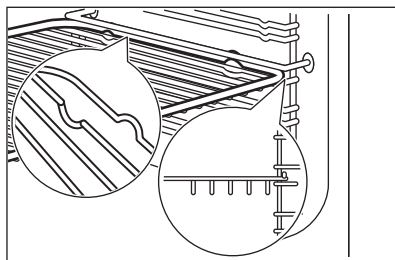
Bradepande / Bageplade:

Skub bradepanden eller bagepladen ind mellem ovnribberne.



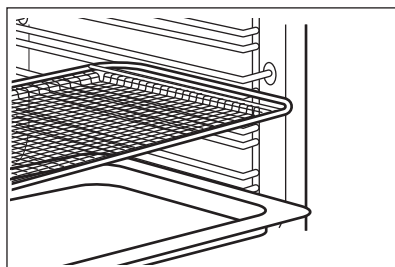
Grillrist:

Skub risten ind mellem skinnerne ud for den valgte ribbe.



AirFry plade:

Sæt AirFrypladen ind på den tredje ribbe. Sæt bagepladen på den første ribbe.

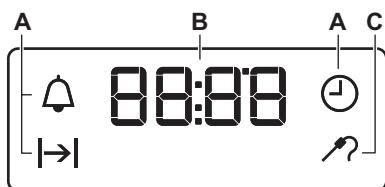




- Alt tilbehør har små fordybninger øverst i højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger.
- Den hævede kant rundt om risten forhindrer kogegrej i at glide.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Display



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

10.2 Knapper

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

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.

3. Tryk på eller for at indstille tiden for VARIGHED.
Displayet viser .

4. Når tiden er gået, blinker , og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen.

10.5 Indstilling af MINUTUR

1. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
2. Tryk på  eller  for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
3. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

4. For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Sluk-positioner.

10.6 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
2. 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.

11.1 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

11.2 Bagetip

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 udglignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. 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.
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.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
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
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
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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	efterbehandling 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, butterdej	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Bagning med over- og undervarme

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
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

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 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	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 ²⁾	2 + 4

1) 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.

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 ²⁾	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
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 ²⁾	3 - 4

- 1) 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.
- 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.

11.7 Pizzabord

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Ciabatta-brød	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	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 ¹⁾	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.

11.8 Fugtig varmluft

Brød og pizza

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

Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
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
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

11.9 SteamBake

Bageri

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberednings-tid (min.)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskrød	180	150	10	30 - 40	2
Småt gærbrød	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, kanelsnegle	160	150	10	70 - 80	2

Frosne madvarer

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberednings-tid (min.)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Genopvarmning

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberednings-tid (min.)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskrød	110	100	-	30 - 40	2
Småt gærbrød	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 ovn-rummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovnrille
Kylling	210	200	-	70 - 75	2
Halv kylling	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. Medium					
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.

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

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

11.11 Stegning med varmluft

Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	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
Flæskesteg ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

1) 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 1)	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning 1)	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

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

11.12 Stegning med over- og undervarme

Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet 1)	180	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	180	80 - 100	2

Svin

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

1) 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	200	55 - 65	2 - 3

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

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, 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 Grillning generelt

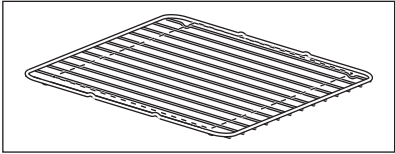


ADVARSEL!

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.

11.15 AirFry

Bagte produkter

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Croissanter, frosne	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Butterdej, frosnen	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Butterdej, frisk	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, frosnen	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 ¹⁾	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

1) tilsæt 1 tsk olivenolie for at undgå fastklæbning

Otros

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

11.16 Information 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	4
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plade	2
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plade / dryp-pande	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	Pizza	160	60 - 80	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	20 - 30	Plade	1 + 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast ¹⁾	Hurtig grillstegning	Maks.	1 - 5	Rist	4
Burgerbøf	Grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist / dryp-pande	4 + 1

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør kun produktets forside med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
- Brug en rengøringsopløsning til 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 forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres blot 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 (bortset fra AirFry pladen).
- Rengør ikke non-stick tilbehøret og AirFry pladen med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

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 Ovne 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 jævnlgt 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: SteamBake vi anbefaler, at du udfører rengøringsproceduren mindst hver 5.-10. tilberedningscyklus.

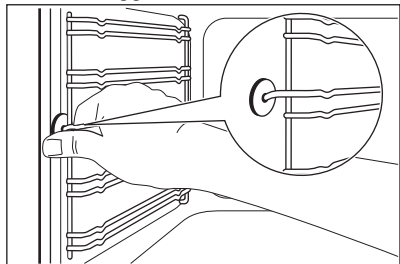
1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.

2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

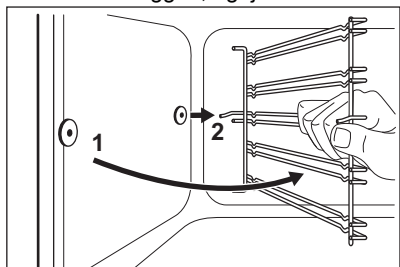
12.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



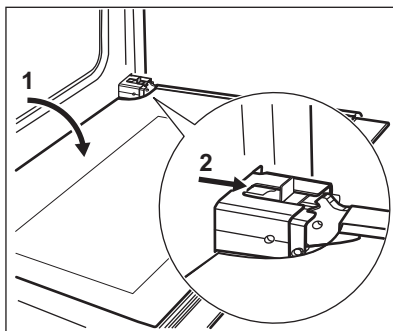
Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

⚠ FORSIGTIG!

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

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.

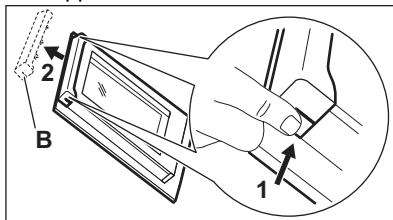
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

12.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

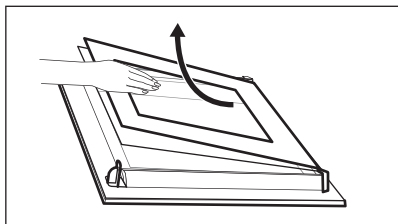


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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



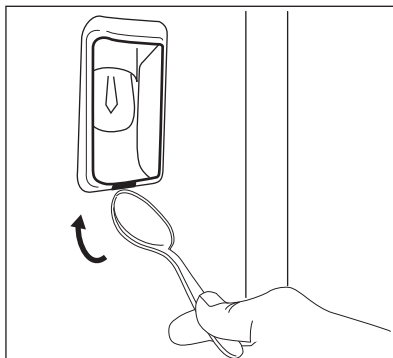
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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 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 varmekfast pære.
5. Montér lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

12.10 Skuffen

ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande som f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rengøringsmidler, aerosoler, plastikartikler) i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

Udtagning af skuffen:

1. Træk skuffen ud, indtil den stopper.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes opad i en vinkel i forhold til skuffeskinneerne.

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

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømfor- syningen, eller også er det tilsluttet 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 elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogesektionen kan ikke tændes el- ler betjenes.	Du har rørt ved to eller flere sensor- felter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes el- ler betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på be- tjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og koge- pladen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når ko- gepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kogepladen er lang tid om at opvar- me kogegrej.	Forkert diameter eller kvalitet af ko- gegrejet.	Brug kogegrej, der er beregnet til in- duktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse
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 tilstræk- keligt længe til at være varm.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstræk- keligt.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to for- skellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste zoner.
Der afgives intet lydsignal, når der trykkes på tasterne.	Lydsignalerne er slået fra.	Aktivér lydsignalerne. Se kapit- let "Kogesektion – Daglig brug".
 tændes på kogesektionens dis- play.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen.
 tændes på kogesektionens dis- play.	Børnesikringen er slået til, eller lå- sen er sat til.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 tændes på kogesektionens dis- play.	Der står ikke noget kogegrej på zo- nen.	Sæt kogegrej på zonen.
 tændes på kogesektionens dis- play.	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se ka- pitlet "Kogesektion - Tips og råd".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 tændes på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se kapitlet "Kogesektion - Tips og råd".
Ovnens opvarmes ikke.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnens opvarmes ikke.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnens opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
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.
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af SteamBake-funktionen.	Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.	Se "Aktivering af SteamBake-funktionen".
Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110°C. Se kapitlet "Ovn – Tips og råd".
Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets 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 ovnrummets prægning. Se "Aktivering af SteamBake-funktionen".

13.2 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 ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogesektioner

Identifikation af model	LKI66442NW LKI66442NX LKI66442NK
-------------------------	--

Kogesektionstype	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	14.0 cm
	Forreste højre	18.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	191.0 Wh/kg
	Bageste venstre	177.0 Wh/kg
	Forreste højre	189.0 Wh/kg
	Bageste højre	178.0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	183.8 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenapparater til husholdningsbrug – 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.

- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

14.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	LKI66442NW	947941566
	LKI66442NX	947941567
	LKI66442NK	947941568
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.82 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	73 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
	LKI66442NW	61.6 kg
	LKI66442NX	61.6 kg
	LKI66442NK	61.6 kg
Vægt		

14.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge 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 kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft 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 holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

14.5 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

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.

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

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	41
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	44
3. INSTALLATION.....	46
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	47
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	48
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	49
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	55
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	57
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	59
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	60
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	72
13. FELSÖKNING.....	75
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	77
15. MILJÖSKYDD.....	79

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING!** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.

- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.



VARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer.

- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.



WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.



WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som

bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metalföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att

signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått

Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation

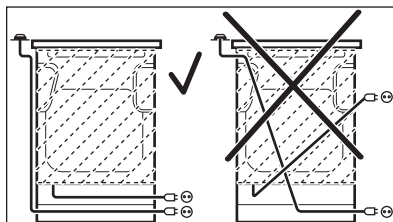
⚠ VARNING!

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

⚠ VARNING!

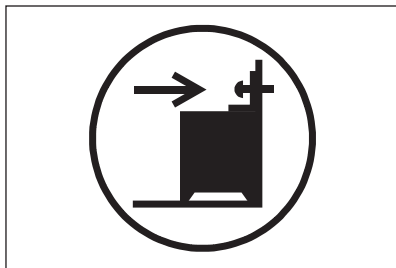
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



3.3 Tippskydd

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.

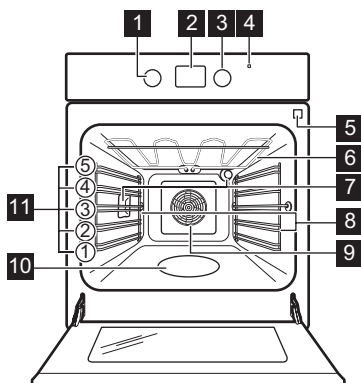


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

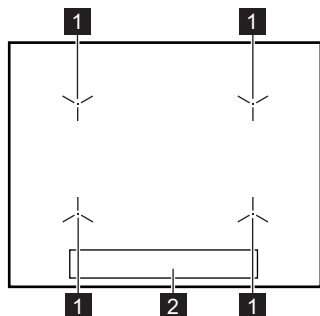
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 2** Display
- 3** Temperaturinställningsvred
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Uttag för matlagningstermometern
- 6** Värmeelement
- 7** Lampa
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Fläkt
- 10** Ugnsutrymmets nedsänkning
- 11** Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



- 1** Induktion tillagningszon
2 Kontrollpanel

4.3 Tillbehör

- **Galler**

För kokkärl, kakformar, stekar.

- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **AirFry plåt**
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Använda touchkontrollerna

Aktivera funktionen genom att trycka på och hålla in vald symbol på displayen i minst en sekund.

5.3 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömbavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.4 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar. För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

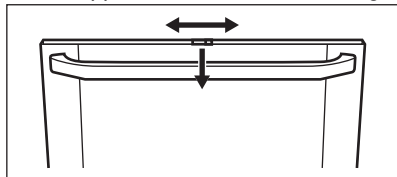
5.5 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.6 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

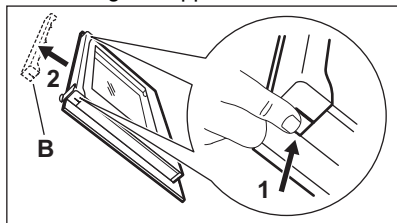
För att öppna luckan förs låset åt höger.



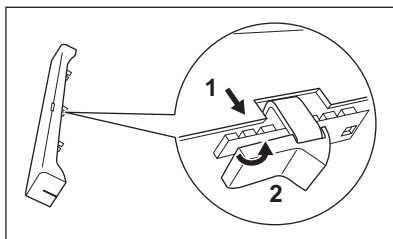
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.7 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

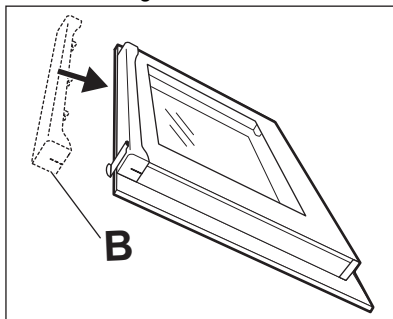
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

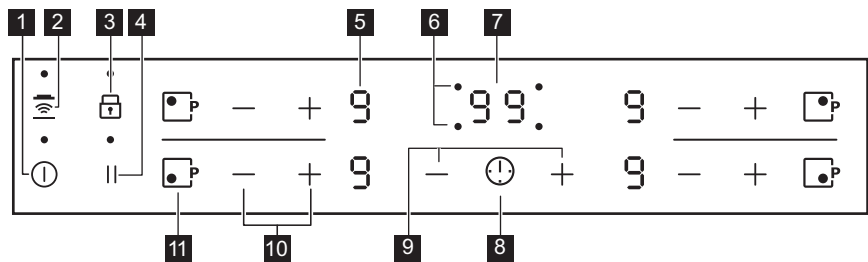
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kontrollpanel för häll



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	På/Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Knappås/ Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
4	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	-	För att välja kokzon.
9 + / -	-	För att öka eller minska tiden.
10 + / -	-	För inställning av värmeläge.
11	PowerBoost	För att aktivera funktionen.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
-	Kokzonen är på.
	Paus är på.

Display	Beskrivning
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

6.6 Värmeläge

Tryck på **+** för att öka värmeläget.

Användning **—** för att minska värmeläget.

Tryck på **+** och **—** samtidigt för att inaktivera kokzonen.

6.7 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **□P** (**P** tänds). Tryck omedelbart på **+** (**R** tänds). Tryck omedelbart på **—** tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds **R**.

För att avaktivera funktionen: tryck på **—**.

6.8 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **□P**. **P** tänds.

För att avaktivera funktionen: tryck på **□P** eller **—**.

6.9 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på **⌚** upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på **+** eller **—** för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med **⌚**. Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med **⌚** och tryck på **—**. Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.



När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på **⌚**.

Tidur

Du kan använda den här funktionen som **Tidur** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget **U**.

Aktivera funktionen: tryck på **⌚**. Tryck på **+** eller **—** på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på **⌚**.

För att avaktivera funktionen: tryck på **⌚** och därefter på **—**. Den kvarvarande tiden räknas ner till 00



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.10 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. **För att aktivera** -funktionen trycker du på  -knappen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

2. **För att inaktivera funktionen:** trycker du på  .

Den tidigare värmeinställningen visas.

6.11 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på  .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på  . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med

①. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att avaktivera funktionen: aktivera

hällen med ①. Ställ inte in något värmeläge.

Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ①.

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in**

värmeläge inom 10 sekunder. Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med

① aktiveras funktionen igen.

6.13 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlat på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärls temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automa- tisk be- lysning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkt hastig- het 1
Läge H4	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 1
Läge H5	På	Fläkt hastig- het 1	Fläkt hastig- het 2

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H6	På	Fläckthastighet 2	Fläckthastighet 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläckens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläckens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av produkten.
2. Tryck ned  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder tills  eller  tänds.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläckthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

För att göra detta, tryck på  när hällen är påslagen. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläckthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläckthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen

ställs fläckthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

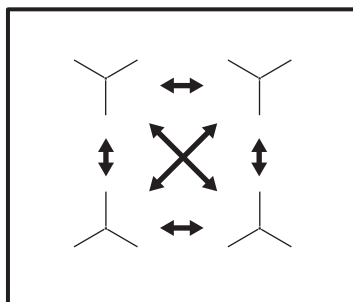
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1–H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

6.14 Effektregering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.
- Fasen har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan kokzonerna.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna överskrider.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockkärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockkärl.

Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.



Kockkärls botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kockkärls mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten. För korrekta kockkärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kockkärl i mitten av den valda kokzonen.

Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kockkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

7.2 Data för kokzoner

Kokzon	Kockkärlsdiameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 140	1400/2500
Höger bak	145 - 180	1800/2800
Höger fram	145 - 180	1800/2800
Vänster fram	180 - 210	2300/3600

7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kockkärl detekterat.

7.4 Öko Timer Eco Timer

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

7.5 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt

värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
- 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ängkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kottletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar,

glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.

- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

0 Av-läge
Ugnen är avstängd.

 **Varmluft**
För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat.
Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.

 **Pizza-funktionen / AirFry**
Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån. /
 Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtsspapper. För rätter som pommes frites eller pizza.

 **Över-/undervärme**
Bakning och stekning på en ugnsnivå.

 **SteamBake**
För att tillsätta fukt under tillagning. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.

 **Snabbgrillning**
För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

 **Varmluftsgrillning**
Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga grätanger och bryna.

Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Den är utformad för att spara energi under tillagningen.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips". Varmluft med fukt.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.



Maten kan tinas genom att välja Varmluft med fukt-funktionen utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:

- Kontrollampan tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

9.3 Aktivera funktionen: SteamBake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

⚠ VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: SteamBake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: SteamBake.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Vrid på funktionsvredet: SteamBake
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

⚠ VARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnen har svalnat.

9.5 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

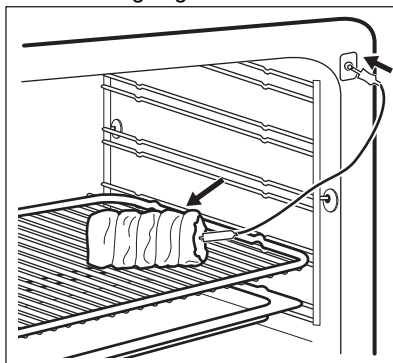
Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på produktens framsida. Lampnan för matlagningstermometern blinkar.



3. Tryck på knappen eller för att ställa in inntemperaturen.
Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.

4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna inntemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre inntemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna inntemperaturen.

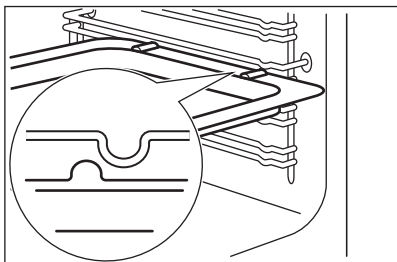
VARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

9.6 Montera ugnstillbehören

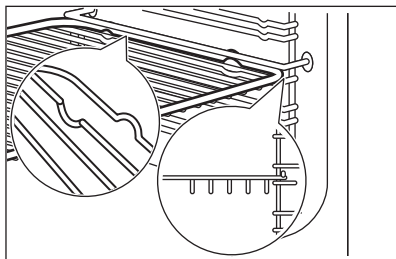
Ugnform/ Bakplåt:

Skjut in långpannan eller bakplåten mellan stegparen på önskad nivå.



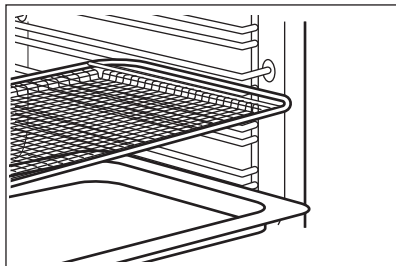
Galler:

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



AirFry plåt:

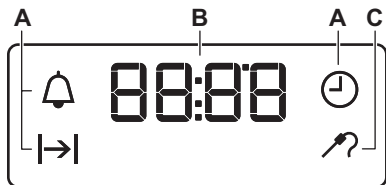
Sätt AirFry-plåten på tredje ugnsnivån. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsglas glider.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Ställa in tiden.

10.3 Klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och  blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.

2. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in **—**. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

11. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.2 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

11.3 Varmluftsbakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fullkornsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyllda smörgåsar	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Färslimpa	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Rund limpa	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, mix	250	-	2 + 4
– bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaka	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Mjuk kaka	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux-deg	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	förbakning, degar 10–15	2 + 4
Fruktpajer, mördeg	150 - 160	slutbearbetning 35–45	2 + 4
Fruktpajer, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Traditionell bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fullkornsbullar	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-bullar	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabröd	250	5 - 15	3 - 4
Kringlor	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bakning av rågbröd	180 - 200	55 - 65	1
– bakning	190	55 - 65	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannkaka	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sockerkakor/Madeirakakor	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkakbottnar	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Maränger	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marängbottnar	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Petit-choux-deg	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	175 - 200	förbakning, bullar 10-15	3 - 4
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	slutbearbetning 35- 45	3 - 4
Fruktpajer, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Tysk ringkaka i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

11.5 Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	<u>1</u>)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	<u>1</u>)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, fryst	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorer	165 - 175	30 - 40	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tårter, frusna	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fischen är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.6 Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratinované jedlo	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårter, hembakade - dekorerad	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårter, frusna	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fischen är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

11.7 Pizzabord

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ciabatta-bullar	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktpajer, mördeg	170 - 180	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fruktpajer, smuldeg	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hemlagad (tjock – med massor av topp- ing)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hemlagad (tunn deg)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Fryst pizza	190 - 200	15 - 20	3
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, hembakade – avslutning	175 - 200	35 - 45	3
Pajer, frysta	190 - 210	15 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

11.8 Varmluft med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kakor i form

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Viktoriakaka	150	25 - 35	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar, 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	3
Fiskfilé, 300 g	180	25 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse, 250 g	200	25 - 35	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Köttspett, 500 g	200	30 - 40	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180	25 - 35	3
Macaroons	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Välsmakande crackers	170	20 - 30	3
Mördegkakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse, 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt, 700 g	180	25 - 35	3

11.9 SteamBake

Bakning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	180	150	10	30 - 40	2
Bröd/Bullar	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hemlagad pizza	230	150	10	15 - 20	2
Cookies, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Plommonkaka, kanelbullar	160	150	10	70 - 80	2

Fryst mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza	200	100	10	15	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Regenerering av mat/uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	110	100	-	30 - 40	2
Bröd/Bullar	110	100	-	20 - 25	2
Hemlagad pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grönsaker	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kött	110	100	-	15 - 28	2

Ugnsstekning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Föruppvärmningstid (min)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kyckling	210	200	-	70 - 75	2
Halv kyckling	210	200	-	35 - 50	2
Fläskstek	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Ugnsstekt kalkon	200	200	-	70 - 85	2

11.10 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

11.11 Steka i varmluft

Kalvkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett ¹⁾	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.12 Stekning med Över/Undervärme

Kalvkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/revben	180	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Fläskstek ¹⁾	200	60 - 70	3
Fläskkotlett ¹⁾	200	60	3
Fläskkarré	180	90 - 120	2 - 3
Skinka	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, i bitar	200	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

11.13 Tabell matlagningstermometer

Nötkött

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - bryning	55 - 65	2 - 3
Rumpstek - stekning	55 - 65	2 - 3
Engelsk rostbiff	75 - 80	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Oxfilé	65	2 - 3

Lamm

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	90	2

Fläsk

Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Fläskstek	80	2 - 3
Fläskkarré	75 - 80	2 - 3
Skinka	70 - 75	1 - 2

Fågel

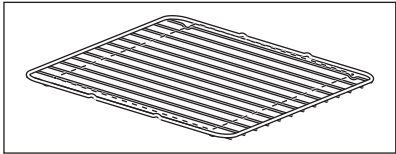
Livsmedel	Innertemperatur (°C)	Ugnsnivå
Kalkonbröst	75 - 80	2 - 3

11.14 Grillning

 **VARNING!**
Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.

- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av gallret.

11.15 AirFry

Produkter att tillaga

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Croissanter, frysta	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Smördeg, fryst	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Smördeg, färsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Fryst pizza	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potatisprodukter

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pommes frites, frysta	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Tjocka pommes frites, frysta	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potatisklyftor, frysta	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketter	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Färska grönsaker

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Skivad zucchini, färsk ¹⁾	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ tillsatt 1 tsk olivolja för att undvika att det fastnar

Annat

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kotletter, frysta	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Friterade räkor, frysta	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Bläckfiskringar, frysta	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Chicken nuggets, frysta	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fiskpinnar, frysta	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.16 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plåt/långpanna	1 + 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Pizza-funktionen	160	60 - 80	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	35 - 45	Galler	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på galleret ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Galler	1 + 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegssrem-sor	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	1 + 4
Shortbread/smördegssrem-sor	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd ¹⁾	Snabbgrillning	Hög	1 - 5	Galler	4
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4 + 1

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör produktens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera packningen runt ugnsutrymmet.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte medlet på de katalytiska ytorna.

Vid daglig användning

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka hålrummet med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin (förutom AirFry-plåten).
- Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör non-stick tillbehören och AirFry-SuperClean plåten.

12.2 Rengöra AirFry-plåten

1. Sätt AirFry-plåten på bakplåten.
 2. Håll i varmt vatten och diskmedel och låt det stå.
 3. Rengör AirFry-plåten med en svamp eller en borste för att ta bort matrester.
- Den kan också diskas i diskmaskinen.

12.3 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan

skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

12.4 Katalytisk rengöring

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, såpa eller andra rengöringsmedel. Det skadar den katalytiska ytan.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Tänd alltid ugnslampan vid katalytisk rengöring (i förekommande fall).

VARNING!

Håll barn borta när du rengör ugnen vid höga temperaturer. Ugnsytan blir mycket varm och det finns risk att man bränner sig.



Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.



Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan den katalytiska rengöringen aktiveras.

Väggarna med katalytisk emalj är självrengörande. De absorberar fett som samlas på väggarna när produkten är igång.

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

1. Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
4. När produkten har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

12.5 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



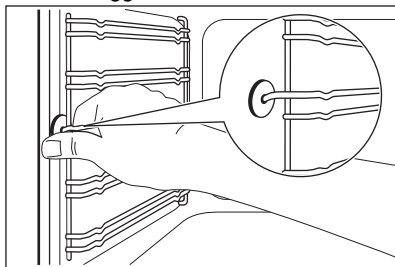
För funktionen: SteamBake vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnens bottenfördjupning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkbeläggningar vid rumstemperatur i 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

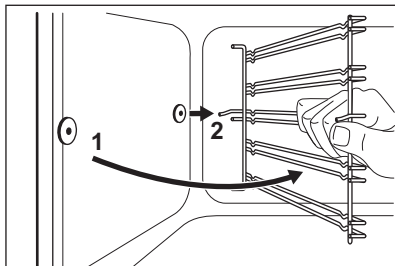
12.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

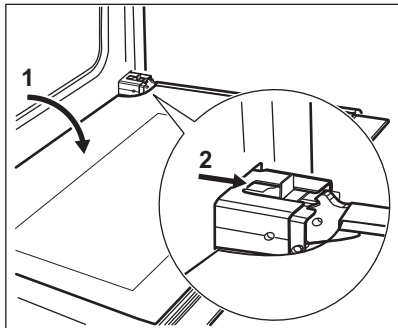


FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

12.7 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

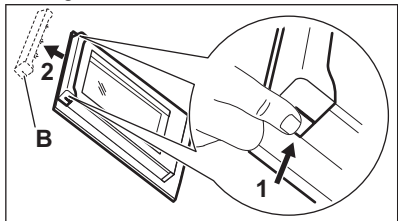
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

12.8 Ta bort och rengöra luckglasen

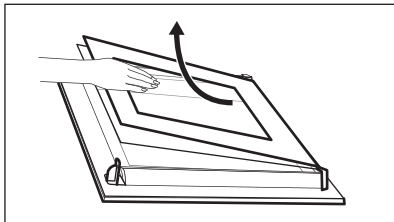


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler.
Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.9 Byte av lampan



! VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Baklampan



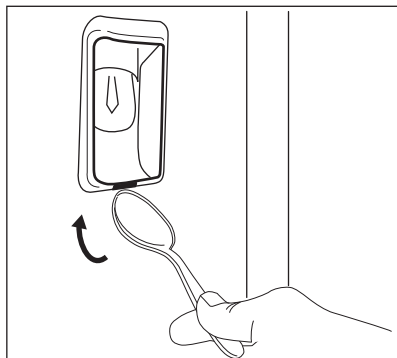
Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampa mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa.
Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

Lampglaset hittar du på vänster sida i ugnen.

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglasets.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglasets.
6. Sätt i vänster ugnssteg.

12.10 Lådan

WARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

WARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för att rengöras.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
 2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.
- Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

13. FELSÖKNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.
Du kan inte aktivera produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Det tar för lång tid för hällen att värma upp kokkärl.	Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet.	Använd kokkärl avsedda för induktion med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera om möjligt stora kokkärl på de bakre zonerna.
Det hörs ingen signal när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är inaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 visas på hälldisplayen.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 visas på hälldisplayen.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
 visas på hälldisplayen.	Fel kokkärl används.	Använd rätt kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
 visas på hälldisplayen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.
Displayen visar F11.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det blev inte bra när jag använde SteamBake-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Aktivera SteamBake-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen på minst 110 °C. Se kapitlet "Ugn – Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur ugnens bottenfördjupning.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i ugnens bottenfördjupning. Se "Aktivera SteamBake-funktionen".

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKI66442NW LKI66442NX LKI66442NK	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21.0 cm 14.0 cm 18.0 cm 18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	191.0 Wh/kg 177.0 Wh/kg 189.0 Wh/kg 178.0 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		183.8 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar för ugn

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellidentifiering	LKI66442NW 947941566 LKI66442NX 947941567 LKI66442NK 947941568	
Energieffektivitetsindex	95.3	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.82 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	73 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	LKI66442NW	61.6 kg
	LKI66442NX	61.6 kg
	LKI66442NK	61.6 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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

