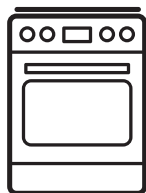




Electrolux



electrolux.com/register



LKI540401W

LKI540401X

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

36



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.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN - URFUNKTIONER.....	19
11. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	20
12. OVN - TIPS OG RÅD.....	23
13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	29
14. FEJLFINDING.....	32
15. ENERGIEFFEKTIV.....	34
16. MILJØHENSYN.....	35

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 produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- 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 gryderegistreringen.
- 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. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- **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 indhakkets 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 induktionskøgezone, 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 kogezonerne 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.
- 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.

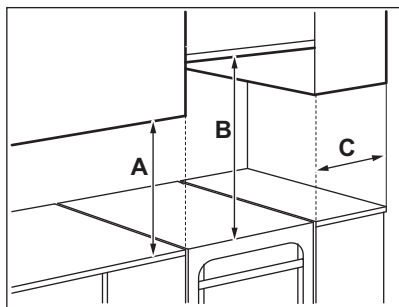
3.1 Placeringen af produktet



Installér ikke komfuret i nærheden af vasken eller i nærheden af skabet med vask. Fugtighed/vanddråber kan trænge ind mellem sidepanelet og kabinettet og kan med tiden beskadige sidepanelets maling.

Du kan installere dit fritstående produkt med skabe på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

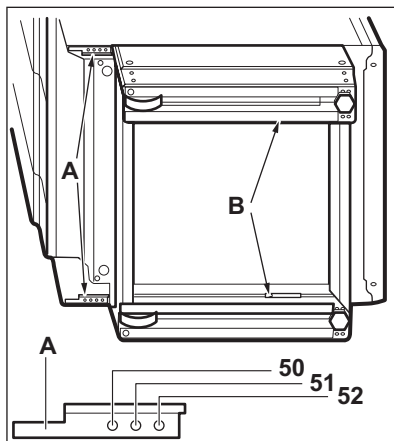
Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

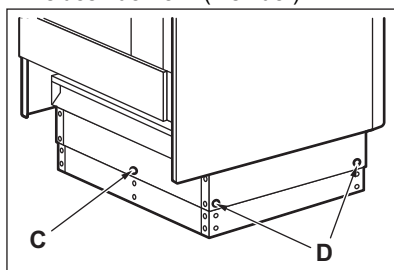
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

1. Læg komfuret på den ene side.
2. For at ændre soklens dybde skal du løsne skruen A og skrue B på beslaget.

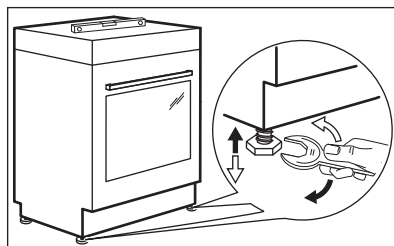


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skru skrue C og D i.

3.4 Justering af apparatet



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

3.5 Toppesikring

Indstil produktets højde og område, før toppesikringen monteres.

FORSIGTIG!

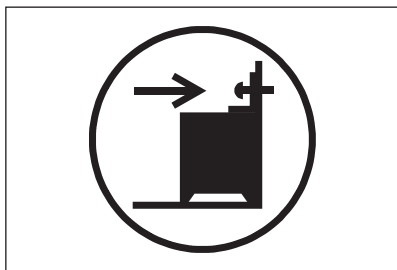
Sørg for at montere toppesikringen i korrekt højde.



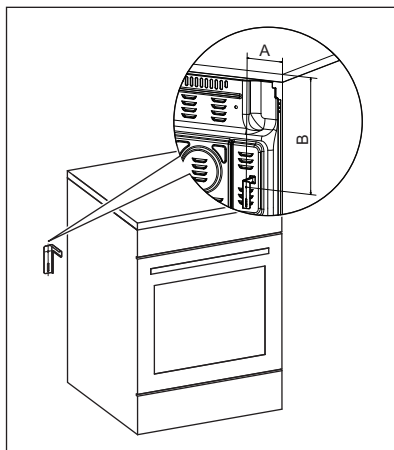
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

Toppesikringen skal monteres. Hvis du ikke installerer den, kan produktet vælte.

Produktet har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installation af toppesikringen.



1. Monter toppesikringen B - 357 mm ned fra produktets overside og A - 67 mm fra produktets side i det runde hul på et beslag. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, skal toppesikringen nivelleres korrekt.

FORSIGTIG!

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

3.6 Elektrisk installation

ADVARSEL!

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

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering

ADVARSEL!

Inden du tilslutter netkablet til terminalen, skal du måle spændingen mellem faserne i husets netværk. Se derefter tilslutningsmærket på bagsiden af produktet for at bruge den korrekte el-installation. Denne fremgangsmåde forhindrer installationsfejl og beskadigelse af produktets elektriske komponenter.

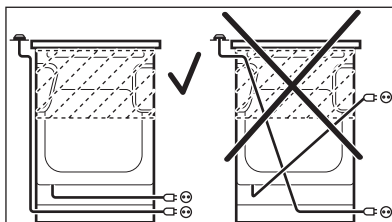
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x6,0 mm ²

Fase	Mindste kabelstørrelse
3 med neutral	5x1,5 mm ²

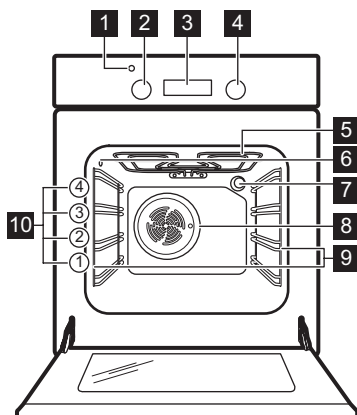
ADVARSEL!

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



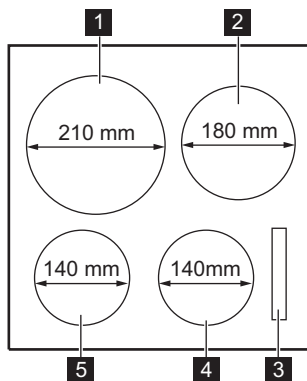
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Temperaturkontrollampe/symbol
- 2** Temperaturknap
- 3** Elektronisk display
- 4** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5** Varmelegeme
- 6** Stik til madlavningstermometer
- 7** Ovn-pære
- 8** Blæser
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1** Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2** Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3** Display
- 4** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W

- 5** Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stegefade.
- **Bagebakke**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**
Til måling af, hvor tilberedt maden er.
- **Teleskopskinner**
Med teleskopskinnerne er det nemmere at sætte ovnristerne ind og tage dem ud.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.
- **Kondensopsamler**
Til opsamling af kondensvand dannet under brug af ovnen.

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. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. 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 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.

5.3 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.

5.4 Forsænkbare knapper

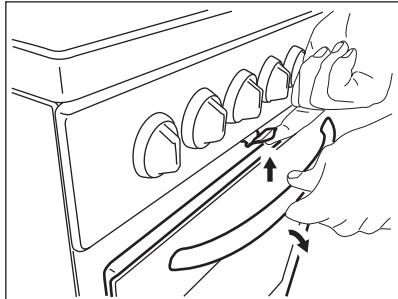
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.5 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

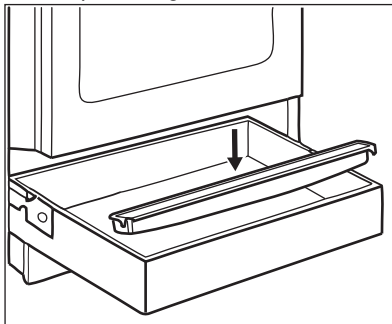
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!



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

5.6 Beslag til kondensopsamler

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

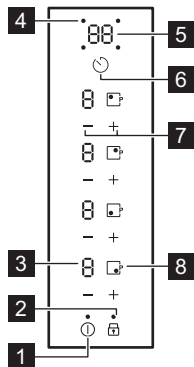
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Betjeningspanel, kogesektion



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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	⏻	ON / OFF Tænder / slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	-	Display for varmetrin Visning af varmetrinnet.
4	-	Kogezoneindikatorer for timer Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
5	-	Timerdisplay Viser tiden i minutter.
6	🕒	- Vælger kogezone.
7	+ / -	- Indstilling af varmetrin eller tid.
8	⚡	PowerBoost Aktiverer / deaktiverer funktionen.

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
0	Kogezonen er slukket.
1 - 9 / 2 - 6	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
P	PowerBoost er i brug.
E + tal	Der er en funktionsfejl.

Display	Beskrivelse
 /  / 	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/holder varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	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.

Induktionskogezone 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 kogezoneerne, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

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 lydssignal, 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 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 .

6.8 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først kogezonen, og aktiver funktionen. Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

Sådan indstilles kogezonen: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres

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

Sådan vises den resterende tid: Indstil kogezonen med . Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezonen med , og tryk på  for den valgte kogezone. Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Kontrollampen for kogezonen slukkes. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på  og  samtidigt.



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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonen ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.9 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på   tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.



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

6.10 Børnesikring af kogesektionen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst   tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med   tændes. Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder. Tryk på hvilket som helst   tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med   tændes. Tryk på  og  samtidigt, indtil signalet udsendes.  tændes. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når

du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

6.11 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogepladen. Sørg for, at eventuel timerfunktion og Børnesikring ikke er aktiverede. Tryk på ① i 3 sekunder. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  vises på timerdisplayet. Tryk på  på den forreste højre zone for at vælge ét af følgende:

-  - lydene er slukket
-  - lyden er tændt

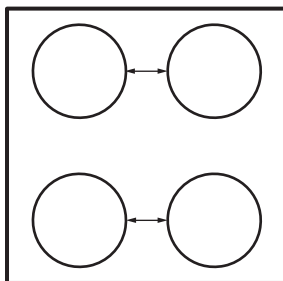
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ①
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du har sat noget på betjeningspanelet.

6.12 Effekststyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.

- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

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

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).

- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til 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

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

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

7.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Mindste diameter for kogegrej (mm)
Bageste venstre	180
Bageste højre	150
Forreste højre	125
Forreste venstre	125

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 kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
 - fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet 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: Kogegrejet registreres.

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone 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 kogegrejet.
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 stuvende 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.
5. - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
 Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.			

8. KOGSEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegej 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 kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende 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 Slå ovnen til og fra

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
 2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.



For funktionerne uden opvarmning er det ikke nødvendigt at indstille temperaturen.

3. Ovnens slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, skal du sikre dig, at begge knapper til ovnfunktionerne og temperaturen er i den slukkede position. Ellers fortsætter køleblæseren med at køre.

9.4 Ovnfunktioner

	Slukket position Ovnen er slukket.
	Ovnlys Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Undervarme Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
	Varmluft Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur, på mere end én ovnribbe, uden at de forskellige retter får smag af hinanden.



Varmluft

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



Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest 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.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig varmluft.



Turbogrill

Stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Gratiner og bruning.



Pizza

Bagning på én ovnribbe med kraftigere bruning og sprød bund.

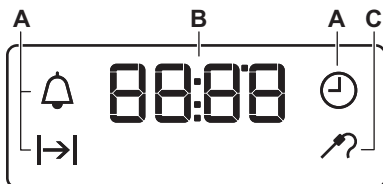


Optøning

Optøning af madvarer. Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Display



10.2 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
—	MINUS	Indstilling af tid.

A. Urfunktioner

B. Timer

C. Termometerindikator

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

10.3 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktioner	Applikation
 AKTUEL TID	For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnsens funktion. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også når 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 ovnsens 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 Slukpositioner.

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 - BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

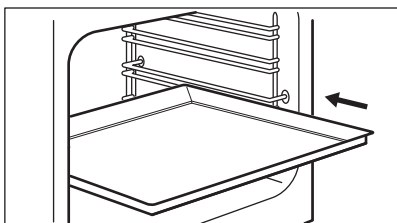
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Isætning af tilbehøret

Plade:

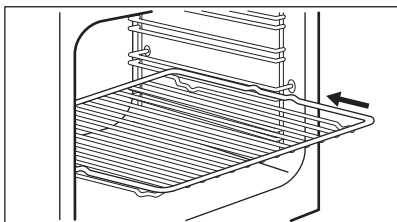


Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.

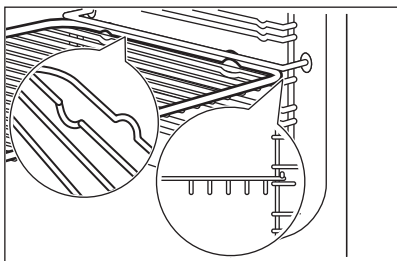


Skub pladen eller bradepanden ind mellem ovnribberne. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Grillrist:



Placer grillristen mellem ovnribberne.



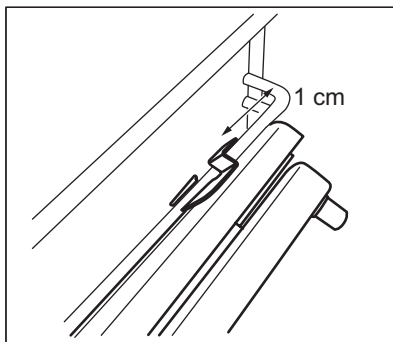
11.2 Teleskop udtræksskinner



Du kan montere teleskopskinner på forskellige ribber, bortset fra ribbe 4.

Isætning af teleskopskinner

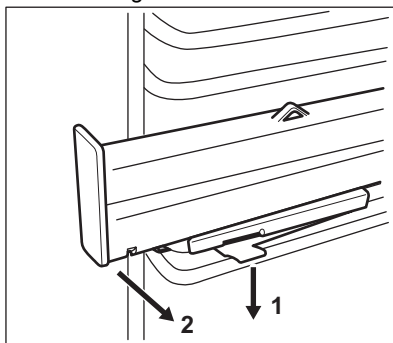
1. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
2. Skub krogen på teleskopskinnens bagside på en ovnribbe. Sørg for, at du sætter skinnen på den korrekte side af ovnen.



3. Drej skinnen til den korrekte position. Stoppet, som findes på den ene ende af teleskopskinnen, skal vende opad.
4. Skub skinnen helt ind til ovnens bagvæg.
5. Skub teleskopskinnens forside op mod ovnribben. Der lyder et klik, når krogen på forsiden kobles korrekt på.
6. Gør det samme for at montere den anden teleskopskinne. Sørg for, at de to teleskopskinner er på samme ribbe.

Sådan tager du teleskopskinnerne ud

1. Tryk på krogen på teleskopskinnens forside og hold den nede.



2. Træk skinnens forside væk fra ovnribben.
3. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
4. Fjern skinnens forside fra ovnribben.
5. Gør det samme for at fjerne den anden teleskopskinne.

11.3 Teleskopskinner – indsættelse af ovntilbehør

Med teleskopskinnerne er det nemmere at sætte ovnribberne ind og tage dem ud.

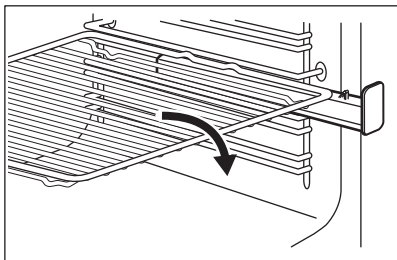
⚠ FORSIGTIG!

Teleskopskinnerne må ikke komme i opvaskemaskinen. Smør ikke teleskopskinnerne.

⚠ FORSIGTIG!

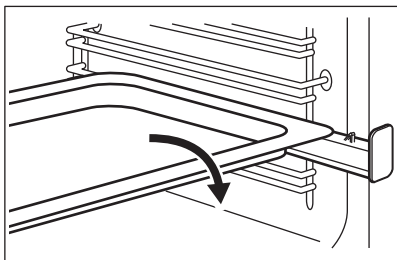
Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.

Grillrist:



Dyb bradepande:

Sæt bagepladen eller dybpanden på teleskopskinnerne.



11.4 Brug af madlavningstermometeret

Madlavningstermometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal indstilles to temperaturer:

- Ovntemperaturen.
- Kernetemperaturen.

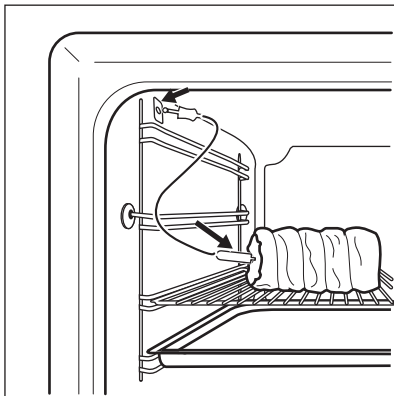
⚠ FORSIGTIG!

Brug kun madlavningstermometeret, som hører til produktet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Sæt madlavningstermometerets stik i bøsningen på sidevæggen inde i ovnen. Se "Produktbeskrivelse".

Kontrollampe for madlavningstermometeret blinker.

2. Indsæt madlavningstermometerets spids i midten af kødet.



3. Tryk på knappen $+$ eller $-$ for at indstille kernetemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når kødet når den indstillede kernetemperatur, lyder et akustisk signal i to minutter. Tryk på en knap for at stoppe signalet.
5. Sluk for produktet.
6. Tag madlavningstermometerets stik ud af bøsningen. 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 $\mathcal{P}$ for at ændre den indstillede kernetemperatur.

⚠ ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du trækker madlavningstermometerets stik og spids ud. Madlavningstermometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

12. 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.

12.1 Generelle oplysninger

Apparatet har fire ribber. Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system kan du tilberede mad i et miljø med damp og holde maden blød og sprød udenpå. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og læg ikke aluminiumsfolie på delene, når du laver mad. Det kan ændre bageresultaterne og beskadige emaljen.

12.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

12.6 Over-/undervarme

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.

12.3 Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

12.4 Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bradepandekage	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Fjerkræ, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	bageplade
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborller ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, når du har slukket for apparatet.

³⁾ Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, når du har slukket for apparatet.

⁴⁾ Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.7 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	150	30	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45 - 50	2	grillrist
				1	bageplade
Fylt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Kvarkkage	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade
Engelsk julekage ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bageplade
Quiche lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærbrødder ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, når du har slukket for apparatet.

³⁾ Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.8 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flad kage ¹⁾	1000	155	35	2	bageplade
Flad kage ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bageplade
Kylling, hel	1400	200	50	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fylt kage med gær	1200	160 - 170	20 - 30	3	bageplade
Kvarkkage	2600	150 - 170	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille
Gærborler ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Gærborler ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bageplade
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	bageplade
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldredej ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Sandkage ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bageplade
Smørkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, når du har slukket for apparatet.

3) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, når du har slukket for apparatet.

4) Indstil temperaturen til 230 °C og forvarm ovnen i 10 minutter.

12.9 Fugtig varmluft

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småt gærbrød	200	40 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	Rist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kager i form				
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	flanform på rist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Små bagte varer				
Cookies	170	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Makroner	170	40 - 50	2	bageplade eller grill-/bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Vegetarisk				
Blandet grønt i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande

12.10 Turbogrill

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Fjerkræ, halveret	1200	200	25 + 25	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	500	230	20 + 20	2	grillrist
				1	bageplade

12.11 Pizza-funktion

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bageplade
Kylling, hel	1400	165 - 175	55 - 65	2	bageplade
Fjerkræ, halveret	1350	165 - 175	30 + 35	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

12.12 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./plade)	Varmluft	150	bageplade	3	20 - 30

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./plade)	Varmluft	160	bageplade	1 + 3	30 - 40
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	Rist	1	65 - 75
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	180	Rist	2	70 - 80
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	grillrist	2	25 - 35
Fedtfattig sandkage	Varmluft	170	grillrist	1 + 3	30 - 40
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	3	20 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Turbogrill	230	grillrist	3	3 - 5
Burgerbøf ²⁾	Turbogrill	250	grillrist eller grill-/bradepande	3	15-20 første side; 10-15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Bemærkninger om rengøring

Rengør forsiden af ovnen med en blød klud med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

Rengør ovnrummet efter hver brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for grillpanden.

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

13.2 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.

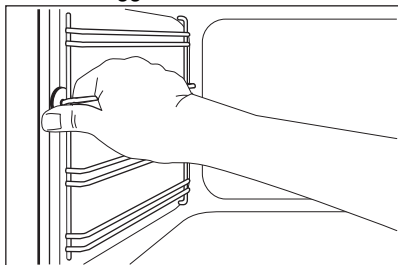
13.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

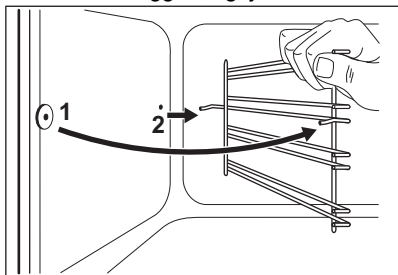
⚠ FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

13.4 Sådan fjernes: grill

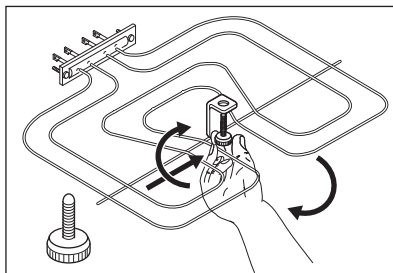
⚠ ADVARSEL!

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

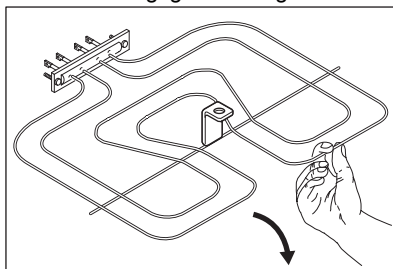
Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovnens loft.

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



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.



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

⚠ ADVARSEL!

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

13.5 Udtagning og montering af ovnglas

Du kan fjerne det indvendige ovnglas for at rengøre det. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

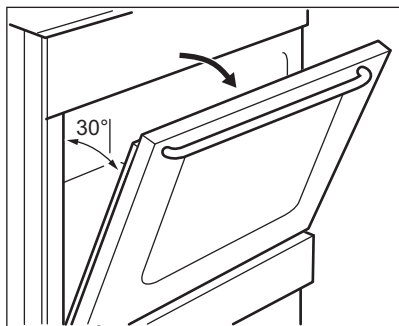
⚠ ADVARSEL!

Lad ovnlågen stå på klem under rengøringen. Når du åbner den helt, kan den lukke utilsigtet og dermed forårsage en potentiel skade.

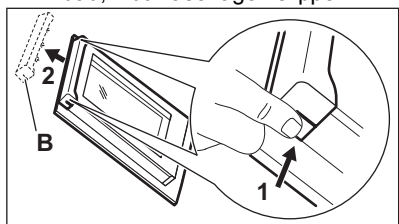
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

1. Åbn lågen, indtil den er i en vinkel på ca. 30°. Lågen står åben af sig selv, når den er lidt åben.



2. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant på begge sider, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

Når du tager ovnglasset ud, forsøger ovnlågen at lukke sig.

4. Hold i ovnglassets øvre kant, og træk dem op en ad gangen.
5. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge. Sæt det mindste glas i først og derefter det største.

⚠ FORSIGTIG!

Sørg for at sætte det inderste ovnglas i de rigtige lejer.

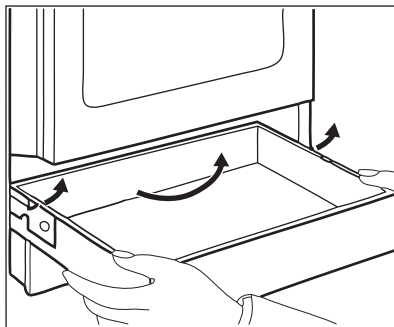
13.6 Udtagning af skuffen

⚠ ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
3. Træk skuffen helt ud. Montér skuffen i modsat rækkefølge.

13.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Bagbelysningen

1. Drej pærens glasdæksel for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér glasdækslet.

14. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 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 produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensor- felter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Der er vand eller fedtstænk på be- tjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og koge- pladen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Varmerinnet skifter mellem to for- skellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet "Kogeplade – 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.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.
 tændes.	Børnesikring eller låsefunktion er slået til.	Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zo- nen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrel- se.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen i et stykke tid. Sluk på hovedkontakten til husets strømforsyning. Tilslut den igen. Hvis  tændes igen, kontakt da et autoriseret servicecenter.
 tændes.	Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegrej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezoneerne er aktiveret.	Sluk for kogepladen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Kontrollampe for restvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegrej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd".
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Madlavningstermometer virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

14.2 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.)	

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogeplader

Identifikation af model	LK1540401W LK1540401X	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	21.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
	Forreste højre	14.0 cm
	Forreste venstre	14.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	175.0 Wh/kg
	Bageste højre	170.0 Wh/kg
	Forreste højre	184.0 Wh/kg
	Forreste venstre	184.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenproduktet til husholdningsbrug – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.

15.2 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.

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LK1540401W 943005765 LK1540401X 943005766
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,75 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	57 l

Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	LKI540401W	57.0 kg
	LKI540401X	54.0 kg

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

15.4 Ovn - Energibesparelse

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

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

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

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

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

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. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovnsens funktioner.

15.5 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

16. 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.....	36
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	39
3. INSTALLATION.....	41
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	44
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	45
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	46
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	50
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	52
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	52
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	53
11. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	54
12. UGN – RÅD OCH TIPS.....	57
13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	63
14. FELSÖKNING.....	66
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	68
16. MILJÖSKYDD.....	69

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.
- VARNING! 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.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- 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!** Oövervakad 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 ugnsgrepp.
- 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.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **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.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

2.3 Användning

WARNING!

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 formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - 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.

- Kockkärl 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 personskador, 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 försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- 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

WARNING!

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

WARNING!

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

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

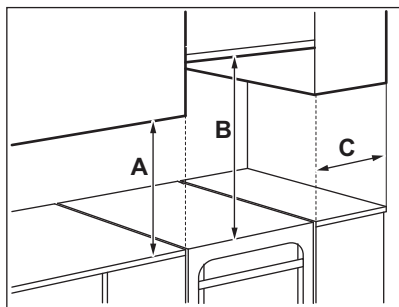
3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskhon eller i närheten av ett skåp med diskho. Fukt/vattendroppar kan komma in mellan sidopanelen och skåpet och kan med tiden skada färgen på sidopanelen.

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.

Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

Märkspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

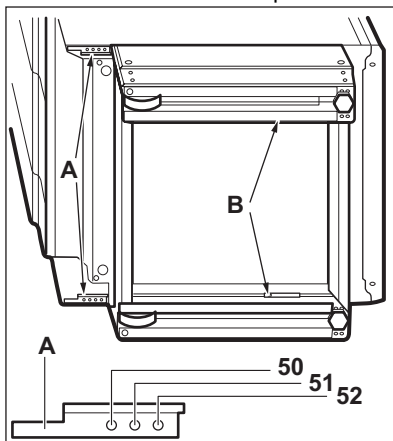
Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

3.3 Ändra spisens höjd och djup

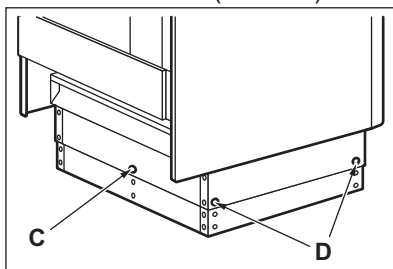
Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.

2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.

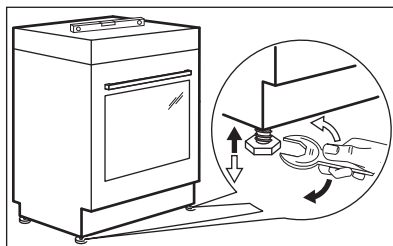


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjjustering av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

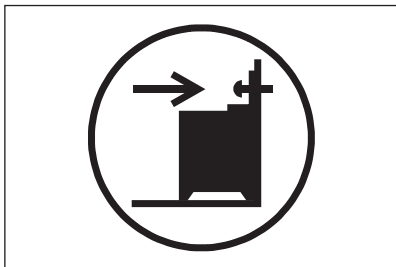
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



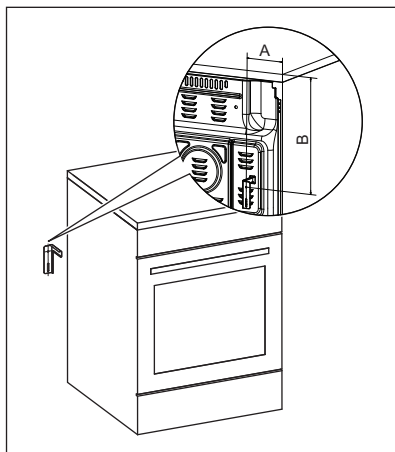
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



1. Installera tippskyddet B - 357 mm nedanför produktens ovansida och A - 67 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och placera den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel

VARNING!

Innan du ansluter nätsladden till kontakten bör du mäta spänningen mellan faserna i hushållsnätverket. Kontrollera sedan kopplingsetiketten på produktens baksida för att använda rätt elektrisk anslutning. Detta kopplingsschema förhindrar installationsfel och skador på produktens elektriska komponenter.

Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x6,0 mm ²

Fas

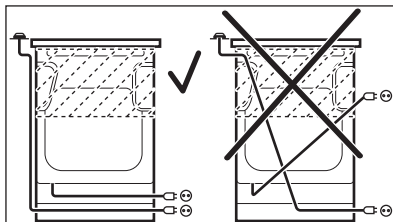
Minimistorlek kabel

3 med neutral

5x1,5 mm²

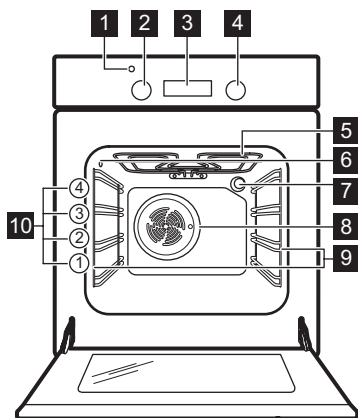
VARNING!

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



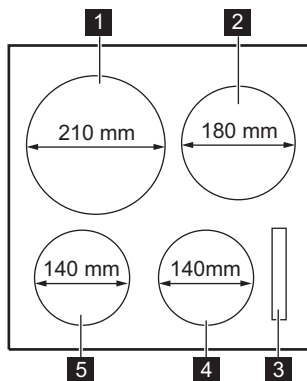
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Temperaturindikator/symbol
- 2** Temperaturratt
- 3** Elektronisk programmeringsenhet
- 4** Funktionsvred för ugn
- 5** Värmeelement
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



- 1** Induktionskokzon 2300 W med PowerBoost 3350 W
- 2** Induktionskokzon 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3** Display
- 4** Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W

- 5** Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
- **Kondensbehållare**
För att samla upp kondens som bildats när ugnen varit igång.

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. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. 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 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.



blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott 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.

5.3 Ändra tid



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

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

5.4 Infällbara vred

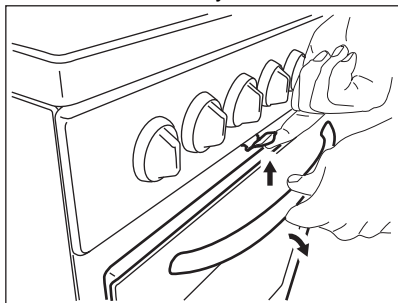
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.5 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



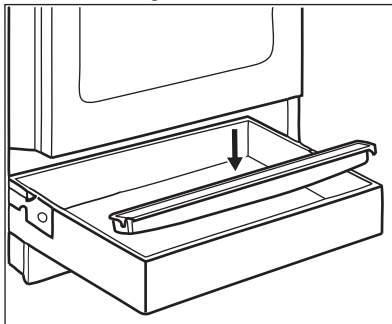
2. Öppna luckan.
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5.6 Montering av kondensbehållare

1. Placera kondensbehållaren på framsidan av förvaringslådan.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

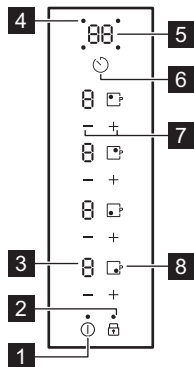
6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av hällen



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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1		PÅ / AV (ON/OFF) För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Knapplös / Barnlös För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	-	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.
4	-	Timerindikatorer för kokzonerna För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
5	-	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.
6		- För att välja kokzon.
7		- För inställning av värmeläge eller tidsinställning.
8		PowerBoost För att aktivera och avaktivera funktionen.

6.2 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.

Display	Beskrivning
	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
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 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 .  tänds.

För att avaktivera funktionen: tryck på  eller .

6.8 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 kokzonen och sedan funktionen. Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt 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 vald kokzon 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  för vald kokzon. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och .



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

För att stänga av ljudet: tryck på .

Äggklocka

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar .

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

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

6.9 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.

6.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder. Tryck på valfri .  tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: sätt igång hällen med .  tänds. Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder. Tryck på .  tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: sätt igång hällen med .  tänds. Tryck på  och  samtidigt tills signalen hörs.  tänds. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.

6.11 OffSound control (Inaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Kontrollera att timerfunktioner och Barnlås inte är aktiverade. Tryck på ① i 3 sekunder. Tryck på [] i 3 sekunder. [] eller [] visas på timerdisplayen. Tryck på + på den främre högra kokzonen och välj något av följande:

- [] – ljud är av
- [] – ljud på

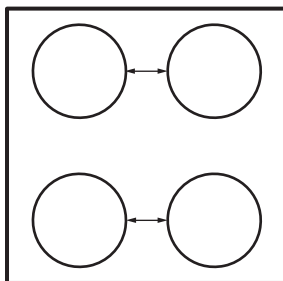
När denna funktion är inställd på [] hör du endast ljudet när:

- du trycker på ①
- Tidur släcks
- Nedräkningstimer släcks
- du har placerat något på kontrollpanelen.

6.12 Effektregering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Se bilden.

- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

Kokkärlsmaterial

- **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.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

7.2 Minsta kokkärlsdiameter

Kokzon	Minsta kokkärls- diameter (mm)
Vänster bak	180
Höger bak	150
Höger fram	125
Vänster fram	125

7.3 Buller under drift



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

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").

- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet 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: kokkärl detekterat.

7.4 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, värm 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.	Ångkoka 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.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
	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 hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan dessa orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugnsfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
- Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen, se till att vreden för ugsnfunktioner såväl som temperaturen är i avstängt läge. Annars fortsätter kylfläkten att fungera.

9.4 Ugsnfunktioner

0	Av-läge Ugnen är avstängd.
	Ugsnbelysning För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugsnnivå.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Varmluftstillagning Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	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.



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.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att 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.

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugsnnivån för större köttstycken eller fågelkött med ben. Bryna och göra gratänger.



Pizza-funktionen

Tillaga på en hyllnivå för en mer intensiv bryning och spröd botten.

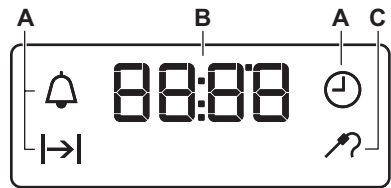


Upptining

För upptining av mat. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	För att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.

A. Klockfunktioner

B. Timer

C. Indikator för matlagningstermometer

Knapp	Funktion	Beskrivning
	PLUS	För att ställa in tiden.

10.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
 KLOCKSLAG	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 TILLAGNINGSTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 TIDUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. TIDURET kan ställas in 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 - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

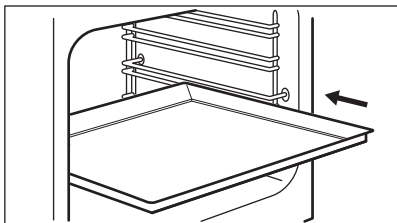
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Sätta i tillbehören

Plåt:

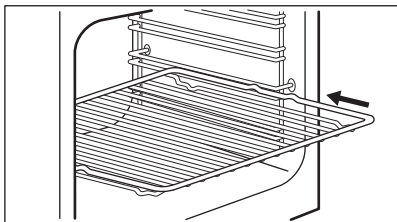


Skjut inte in bakplåten eller den djupa pannan hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt Plåten. Maten kan bli bränd, särskilt i den bakre delen av plåten.

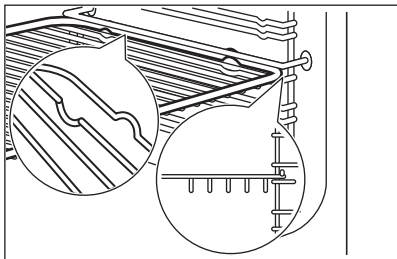


Skjut in plåten eller långpannan mellan stegparen på önskad nivå. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler:



Skjut in gallret mellan stödskenorna.



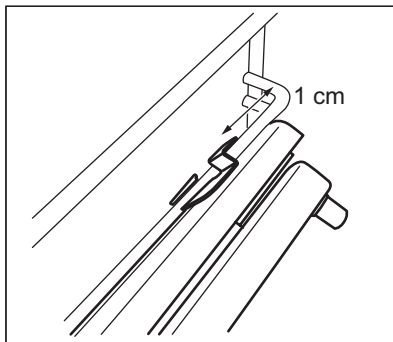
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



Du kan montera teleskopskenorna på olika nivåer, förutom nivå 4.

Montera teleskopskenorna

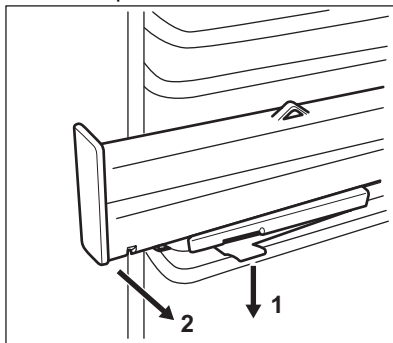
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. För spärren på teleskopskenans bakre del på hyllstödet. Se till att du sätter skenan på rätt sida i ugnen.



3. Vrid skenan till rätt läge. Stoppelementet som finns i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck skenan hela vägen till ugnens bakvägg.
5. Tryck teleskopskenans främre del mot hyllstödsskenan. Det hörs ett klick när spärren framtill låses.
6. Gör på samma sätt för att montera den andra teleskopskenan. Se till att båda teleskopskenorna är placerade på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Tryck och håll in spärren på framsidan av teleskopskenan.



2. Dra ut skenans främre del från hyllstödet.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Dra ut skenans bakre del från hyllstödet.
5. Gör på samma sätt för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Teleskopskenor - isättning av tillbehör

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgaller.

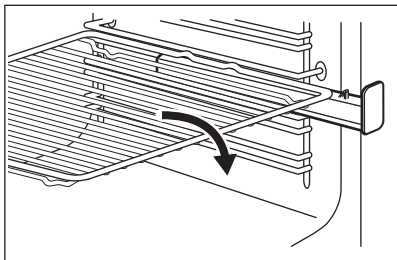
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

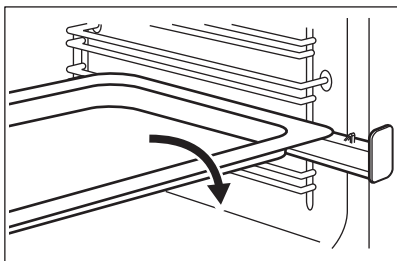
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:



Långpanna:

Sätt långpannan eller den djupa pannen på teleskopskenorna.



11.4 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen.
- Tillagningstemperaturen.

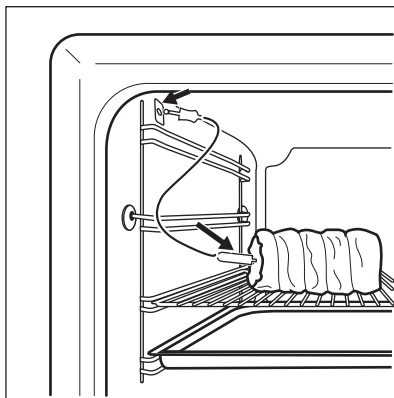
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på produktens sidovägg. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Lampan för matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.



3. Tryck på knappen  eller  för att ställa in inntemperaturen. Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 och 99 .
4. Välj funktion och ugnstemperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna inntemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
5. Stäng av produkten.
6. 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.

12. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

12.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

12.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

12.6 Över-/undervärme

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.

12.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

12.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

12.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Jästkaka med äpple	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200 - 220	60 - 70	2	galler
				1	bakplåt
Halv kyckling	1300	190 - 210	35 + 30	3	Galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	190 - 210	30 - 35	3	galler
				1	bakplåt
Flatbröd ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Fylld jästkaka ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakplåt
Cheesecake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakplåt
Julkaka ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	bakplåt
Bondbröd ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 mindre formar (längd 20 cm)
Rumänsk sockerkaka ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Frallor ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	40 - 50	2	bakplåt
Smulpaj ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bakplåt

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

²⁾ När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

³⁾ När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

⁴⁾ Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

12.7 Varmluftstillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten 1)	1000	150	30	2	bakplåt
Jäst äppelkaka	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	180	55	2	galler
				1	bakplåt
Fläskstek	800	170 - 180	45 - 50	2	galler
				1	bakplåt
Bulle med fyllning	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakplåt
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakplåt
Cheesecake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Schweizisk äppelkaka 1)	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakplåt
Julkaka 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	bakplåt
Quiche lorraine 1)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund bricka (diameter 26 cm)
Bondbröd 3)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakplåt
Rumänsk sockerkaka 1)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Frallor 1)	800	190	15	3	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bakplåt
Maräng	400	110 - 120	30 - 40	2	bakplåt
Smulpaj	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

12.8 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten 1)	1000	155	35	2	bakplåt
Kakbotten 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakplåt
Jäst äppelkaka 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	Bakplåt
Mjuk kaka	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	bakplåt
Hel kyckling	1400	200	50	2	galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	180 - 200	30 - 40	2	galler
				1	bakplåt
Flan kaka 1)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakplåt
Bulle med fyllning	1200	160 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Cheesecake	2600	150 - 170	60 - 70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka 1)	1900	180 - 200	50 - 40	3	bakplåt
Julkaka 1)	2400	150 - 170	50 - 60 3)	3	bakplåt
Quiche lorraine 1)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund bricka (diameter 26 cm)
Bondbröd 4)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bakplåt
Rumänsk sockerkaka 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå
Frallor 1)	800	190	15	3	bakplåt
Frallor 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	bakplåt
Maräng	400	100 - 120	50 - 60	2	bakplåt
Maräng	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bakplåt
Smulpoj 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	bakplåt
Sockerkaka 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Butterkaka ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bakplåt

- 1) Förvärm ugnen i 10 minuter.
- 2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
- 3) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.
- 4) Ställ in temperaturen på 230 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

12.9 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	25 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Bröd/Bullar	200	40 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Brownie	180	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Kakor i en form				
Sufflé	210	35 - 45	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	25 - 35	2	flan-form på galler
Sockerkaka	150	35 - 45	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	35 - 45	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Små bakade godsaker				
Småkakor	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	40 - 50	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Mördegskakor	140	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Vegetarian				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Omelett	200	30 - 40	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna

12.10 Varmluftsgrillning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Halv kyckling	1200	200	25 + 25	2	Galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	500	230	20 + 20	2	galler
				1	bakplåt

12.11 Pizza-funktionen

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bakplåt
Hel kyckling	1400	165 - 175	55 - 65	2	bakplåt
Halv kyckling	1350	165 - 175	30 + 35	3	bakplåt
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	bakplåt

¹⁾ Förvärm ugnen i 10–15 minuter.

12.12 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	160	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20 - 30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30 - 40

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Äppelpaj (2 former diameter 20 cm cm, diagonalt placerade)	Över-/undervärme	190	Galler	1	65 - 75
Äppelpaj (2 former diameter 20 cm cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	Galler	2	70 - 80
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	180	Galler	2	20 - 30
Sockerkaka utan fett	Varmluftstillagning	160	Galler	2	25 - 35
Sockerkaka utan fett	Varmluft	170	Galler	1 + 3	30 - 40
Småbröd / mördegskakor	Över-/undervärme	140	bakplåt	3	15 - 30
Småbröd / mördegskakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20 - 30
Småbröd / mördegskakor	Varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15 - 30
Rostat bröd ¹⁾	Varmluftsgrillning	230	Galler	3	3 - 5
Hamburgare av nötkött ²⁾	Varmluftsgrillning	250	galler eller grill-/långpanna	3	15–20 första sidan; 15–20 andra sidan

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter

13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

Rengör ugnen invändigt efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

13.2 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.

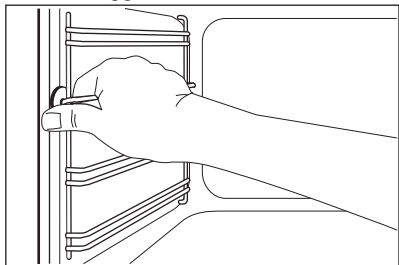
13.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

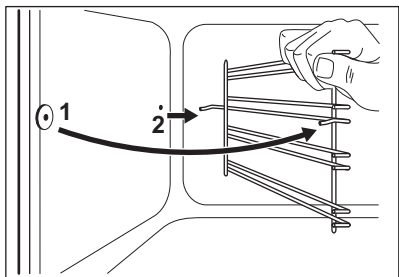
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.4 Hur man avlägsnar grillen

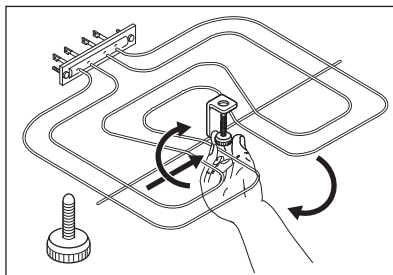
WARNING!

Stäng av produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen är kall. Det finns risk för brännskador.

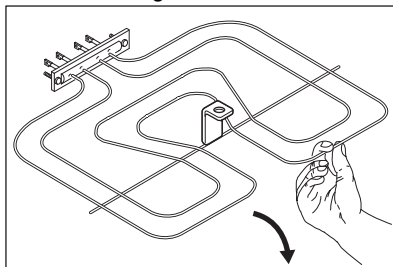
Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegarna.

WARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

13.5 Demontering och montering av luckglasen

Du kan ta bort luckglasen på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

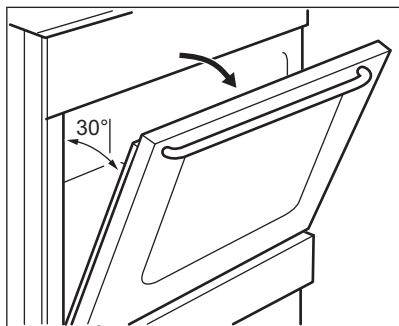
WARNING!

Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.

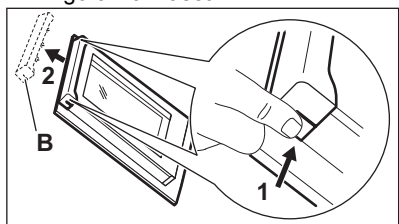
WARNING!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

⚠ VARNING!

När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga. Sätt tillbaka luckglaset i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaslet först och sedan det större.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att du sätter dit det inre ugnsglaslet ordentligt på sin plats.

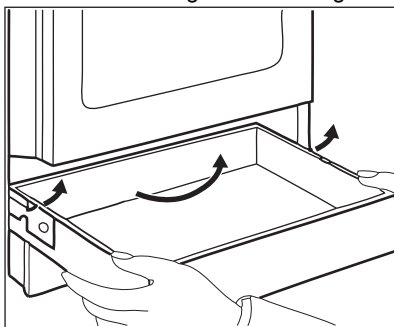
13.6 Ta bort förvaringslådan

⚠ VARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.

3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

13.7 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.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

14. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	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.	Säkringen har gått.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
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.
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.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Häll – daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Fel kokkärl används.	Använd rätt kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Vänd dig till ett auktoriserat servicecenter om  tänds igen.
 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärl. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärl försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärl svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
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.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rät isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Ett strömavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.

14.2 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.)	

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LK1540401W LK1540401X	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	21.0 cm
	Höger bak	18.0 cm
	Höger fram	14.0 cm
	Vänster fram	14.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	175.0 Wh/kg
	Höger bak	170.0 Wh/kg
	Höger fram	184.0 Wh/kg
	Vänster fram	184.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		178.4 Wh/kg

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

15.2 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.

15.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LK1540401W 943005765 LK1540401X 943005766
Energieffektivitetsindex	94.9
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,75 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	57 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis

Massa	LKI540401W	57.0 kg
	LKI540401X	54.0 kg

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

15.4 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 tätningsslist 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. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

15.5 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

16. 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





