

LKI66851NW
LKI66851NX



DA Komfur

Brugsanvisning



Electrolux

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 3 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 8 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 10 |
| 5. FØR BRUG FØRSTE GANG..... | 11 |
| 6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG..... | 11 |
| 7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD..... | 18 |
| 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING..... | 19 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUG..... | 20 |
| 10. OVN - URFUNKTIONER..... | 25 |
| 11. OVN - TIPS OG RÅD..... | 27 |
| 12. OVN – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING..... | 38 |
| 13. FEJLFINDING..... | 42 |
| 14. ENERGIEFFEKTIV..... | 45 |
| 15. MILJØHENSYN..... | 47 |

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og

anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke apparatet på en platform.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.

- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Ovnens 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.
- Før pyrolytisk rensning fjernes alt tilbehør og tilbageværende aflejringer/spild fra ovnrummet.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og 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.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.
- 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.

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.
- 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 fræsætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.



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.
- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.
Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - læg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegej eller uden kogegej.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Pyrolyserengøring



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Inden du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnrubber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakkere, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
 - I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
 - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
 - Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
 - Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
 - Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.
 - 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.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Tekniske data

| | |
|--------|--------------|
| Mål | |
| Højde | 850 - 936 mm |
| Bredde | 596 mm |

| | |
|-------|--------|
| Mål | |
| Dybde | 600 mm |

3.2 Elektrisk installation

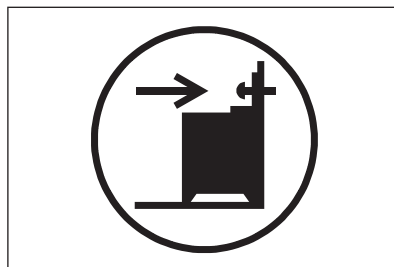
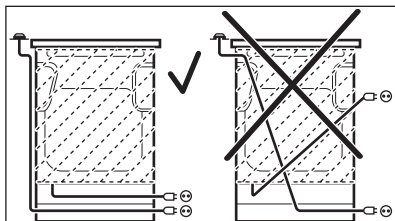


ADVARSEL!
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

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



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



Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

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

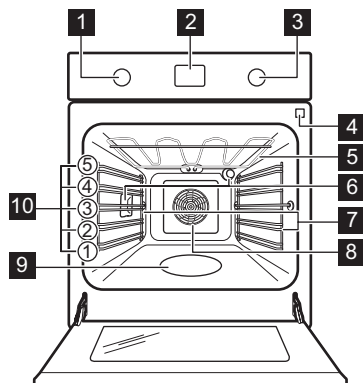
3.3 Tippesikring



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

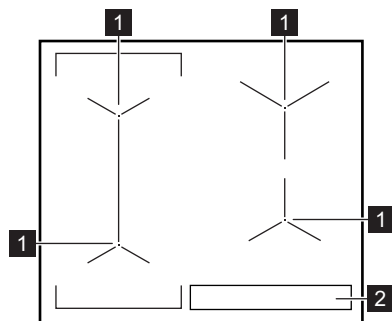
4. PRODUKT BESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Knap til ovnfunktioner
- 2 Display
- 3 Betjeningsknap (til temperatur)
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovn-pære
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Blæser
- 9 Ovnrumsprægning
- 10 Ovnriller

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Kontrolpanel

4.3 Tilbehør

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

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Lågen er forsynet med et langsomt lukkesystem. Forsøg ikke at tvinge lågen i.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".


Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug. Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

5.2 Brug af sensorfelterne


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

5.3 Indstilling af tiden

Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **hr** og **"12:00"**. **"12"** blinker.

1. Brug temperaturvælgeren for at indstille timer.
2. Tryk på  for at bekræfte det, og skift for at indstille minutterne.



Displayet viser **min** og den indstillede time. **"00"** blinker.

3. Brug temperaturvælgeren for at indstille minutter.
4. Tryk på  for at bekræfte, eller det indstillede klokkeslæt gemmes automatisk efter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tid.

5.4 Ændring af tid

Tiden kan kun ændres, når ovnen er slukket.




Tryk gentagne gange på , indtil indikatoren for klokkeslæt  blinker på displayet. Se under "Indstilling af tid" for at indstille ny tid.

5.5 Forsænkbare knapper

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

5.6 Forvarmning

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

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

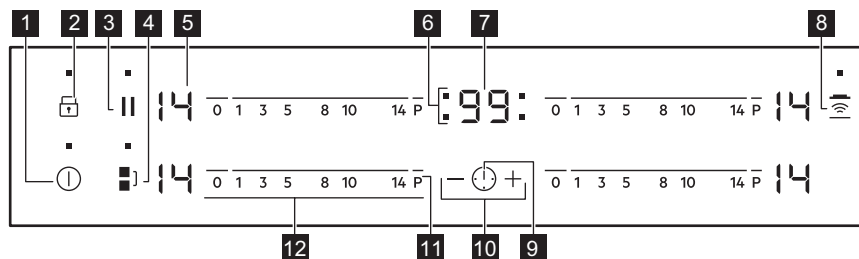
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogepladepanel











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 | Pause | Aktiverer / deaktiverer funktionen. |
| 4 | Bridge | Aktiverer / deaktiverer funktionen. |
| 5 - | Display for varmetrin | Visning af varmetrinnet. |
| 6 - | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet. |
| 7 - | Timerdisplay | Viser tiden i minutter. |
| 8 | Hob ² Hood | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 9 | - | Vælger kogezone. |
| 10 | - | Øger eller mindsker tiden. |
| 11 P | PowerBoost | Aktiverer / deaktiverer funktionen. |
| 12 - | Betjeningspanel | Indstilling af et varmetrin. |

6.2 Display for varmetrin


| Display | Beskrivelse |
|---------|----------------------|
| | Kogezone er slukket. |
| | Kogezone er tændt. |

| Display | Beskrivelse |
|---|---|
|  | Pause er i brug. |
|  | Automatisk opvarmning er i brug. |
|  | PowerBoost er i brug. |
|  + tal | Der er en funktionsfejl. |
|  | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde 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 restvarmeindikator)



ADVARSEL!

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

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


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

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 lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
 - kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
 - Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
 - du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.
- Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

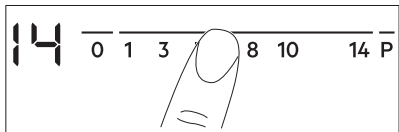
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|---|---------------------------------|
|  1 - 3 | 6 timer |
| 4 - 7 | 5 timer |
| 8 - 9 | 4 timer |
| 10 - 14 | 1,5 time |

6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.




6.7 Brug af kogezoneerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt.


Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge stort kogegrej på to kogezoneer samtidigt.


6.8 Bridge

 Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezoneer i venstre side, så de fungerer som én samlet.


Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  1. Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.



Sådan slår du funktionen fra: Tryk på  1. Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

6.9 Automatisk opvarmning

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

 For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** ( tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes (.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.10 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. 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 **P** ( lyser).

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.


6.11 Timer

Nedtællingstimer


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


Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.




Sådan indstilles kogezoneen: Tryk på



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


Sådan aktiveres funktionen: Tryk på

 på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

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

Sådan ændres tiden: Vælg kogezone med . Tryk på  eller .


Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.




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


Sådan stoppes lyden: Tryk på .




CountUp Timer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.


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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.


Sådan slår du funktionen fra: Indstil kogezone med , og tryk på  eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.


Minutur

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

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på  eller  på timeren for at

indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .


 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

6.12 Pause


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

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen.



 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.


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


6.13 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone 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.





6.14 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.






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



Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et

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


Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.


6.15 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.16 Hob²Hood

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



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

Automatisk betjening af funktionen

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

Automatiske tilstande

| | Automa- tisk be- lysning | Kog- ning ¹⁾ | Steg- ning ²⁾ |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand H0 | Fra | Fra | Fra |
| Tilstand H1 | Til | Fra | Fra |
| Tilstand H2 ³⁾ | Til | Blæser- hastig- hed 1 | Blæser- hastig- hed 1 |
| Tilstand H3 | Til | Fra | Blæser- hastig- hed 1 |
| Tilstand H4 | Til | Blæser- hastig- hed 1 | Blæser- hastig- hed 1 |
| Tilstand H5 | Til | Blæser- hastig- hed 1 | Blæser- hastig- hed 2 |








| | Automa- tisk be- lysning | Kog- ning ¹⁾ | Steg- ning ²⁾ |
|----------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand H6 | Til | Blæser- hastig- hed 2 | Blæser- hastig- hed 3 |


1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.


2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand


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




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


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

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.


For at gøre dette, tryk  når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen

og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

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

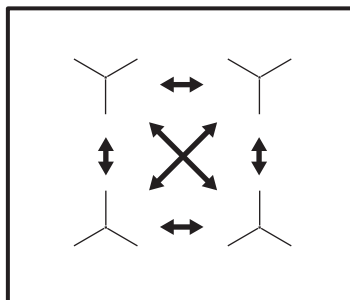
Aktivering af lyset

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

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

6.17 Effektstyring-funktion

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



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne 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

Induktionskogezone 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 | Diameter af kogegrej (mm) | Effekt (W) |
|------------------|---------------------------|------------|
| Bageste venstre | 125 - 210 | 2300/3200 |
| Bageste højre | 125 - 210 | 2300/3200 |
| Forreste højre | 125 - 210 | 2300/3200 |
| Forreste venstre | 125 - 210 | 2300/3200 |

7.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

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

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

7.4 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

7.5 Eksempler på anvendelse

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



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Anvendes til: | Tid (min.) | Råd |
|-----------|--|-------------|--|
| - 1 | At holde færdigtillberedt mad varm. | efter behov | Læg et låg på kogegrejet. |
| 1 - 3 | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25 | Rør ind imellem. |
| 1 - 3 | Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg. | 10 - 40 | Læg låg på under tilberedningen. |
| 3 - 5 | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50 | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 5 - 7 | Dampning af grøntsager, fisk, kød. | 20 - 45 | Tilsæt et par spsk. væske. |
| 7 - 9 | Dampning af kartofler. | 20 - 60 | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler. |
| 7 - 9 | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper. | 60 - 150 | Op til 3 l væske plus ingredienser. |
| 9 - 12 | Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs. |
| 12 - 13 | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks. | 5 - 15 | Vendes undervejs. |
| 14 | Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites. | | |
| | Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret. | | |

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en special skraber til glasset.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk

eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern metalkinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

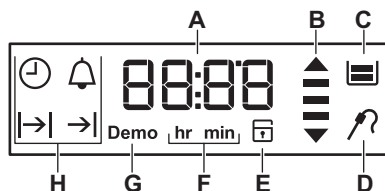
9. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Display















- A. Minutur / Temperatur
- B. Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C. Vandbeholderlampe (kun udvalgte modeller)
- D. Termometer (kun udvalgte modeller)
- E. Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- F. Timer/minutter
- G. Demo-tilstand (kun udvalgte modeller)
- H. Urfunktioner

9.2 Sensorfelter/knapper

| Sensorfelt/knap | Funktion | Beskrivelse |
|-----------------|------------|--|
| | UR | Indstilling af urfunktion. |
| | MINUTUR | Indstilling af MINUTUR. Hold knappen trykket ind i mere end 3 sekunder for at tænde eller slukke ovnpæren. |
| | TEMPERATUR | Til at kontrollere ovnens eller termometerets kernetemperatur (hvis relevant). Brug det kun, når en ovnfunktion er i gang. |

9.3 Ovnfunktioner

| Symbol | Ovnfunktion | Applikation |
|--|------------------------|--|
|  | Sluk-position | Ovnen er slukket. |
|  | Hurtig opvarmning | Til at reducere opvarmningstiden. |
|  | Varmluft | Til bagning på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20-40 °C lavere end ved Over-/undervarme. |
|   | Tærte/pizza /AirFry | Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. /Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza. |
|  | Over-/undervarme | Til bagning og stegning af mad på én ovnrille. |
|  | Nederste varmelegeme | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning. |
|  | Fugtig varmluft | Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Nyttig oplysninger og råd", Fugtig varmluft, for at få oplysninger om tilberedning. Ovn døren bør være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og for at sikre, at ovnen fungerer med den højeste energieffektivitet, der er mulig. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen i overensstemmelse med EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. |
|  | Dampbagning | Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. |
|  | Grillstegning | Til at grille flad mad og riste brød. |
|  | Turbogrill | Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune. |

| Symbol | Ovnfunktion | Applikation |
|---|-------------------|---|
|  | Pyrolyserengøring | Til aktivering af pyrolyserengøring af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af. |

9.4 Aktivering og deaktivering af ovnen



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

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

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnen slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne på sluk-stillingen.

9.5 Aktivering af funktionen: Dampbagning

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

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




Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen.

Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml.

Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.

3. Drej funktionsknappen: Dampbagning .
4. Drej termostatknappen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.



FORSIGTIG!

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

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




ADVARSEL!

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


9.6 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet

restvarmeindikatoren , hvis temperaturen i ovnen er mere end 40 °C. Drej temperaturknappen til venstre eller højre for at kontrollere ovntemperaturen.


9.7 Indikator for opvarmning

Når ovnfunktionen er aktiv, vises

bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

9.8 Hurtig opvarmning

Med hurtig opvarmning reduceres opvarmningstiden.

 Stil ikke maden i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.


1. Drej ovnens funktionsvælger til at indstille den hurtige opvarmning.
2. Drej temperaturvælgeren for at indstille temperaturen.


Signalet lyder, når ovnen har nået den indstillede temperatur.



3. Vælg en ovnfunktion.

9.9 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet. Lugen er låst.

1. Sørg for, at ovnens funktionsvælger står på slukket.
2. Tryk og hold  og $^{\circ}\text{C}$ nede på samme tid i 2 sekunder.

Der lyder et signal. SAFE og  vises på displayet. Lugen er låst.


 Symbolet  tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.

Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.


9.10 Brug af Panel Lås


Panel låsen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt.


Når panel låsen er aktiveret, kan temperatur- og tidsindstillingerne til en igangværende ovnfunktion ikke ændres utilsigtet. Lugen er låst.



1. Vælg en ovnfunktion, og indstil den som ønsket.
2. Tryk og hold  og $^{\circ}\text{C}$ nede på samme tid i 2 sekunder.

Der lyder et signal. Loc vises på displayet i 5 sekunder.

 Loc vises på displayet, når du drejer temperaturknappen eller trykker på en hvilken som helst knap, når panel låsen er aktiveret.

 Når du drejer på knappen til ovnfunktionerne, slukkes ovnen.

 Når ovnen slukkes, mens funktionslåsen er slået til, skifter panel låsen automatisk til børnesikring. Se "Brug af børnesikringen".

 Hvis funktionen Pyrolyse er i gang, er lågen låst, og  vises på displayet.


Gentag trin 2 for at slå panel låsen fra.

9.11 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer ovntemperaturen.

| Temperatur ($^{\circ}\text{C}$) | Sluktid (t) |
|-----------------------------------|-------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimum | 1.5 |

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for ovnen igen.

 Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: stegetermometer, Lys, Varighed, Sluttid.

9.12 Køleventilator

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

9.13 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet når den indstillede temperatur, slukkes ovnen.

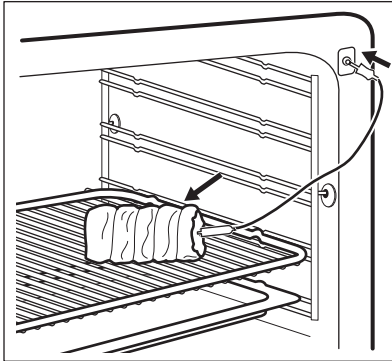
Der skal indstilles to temperaturer:


- Ovntemperaturen. Se stegetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.


**FORSIGTIG!**

Brug kun det termometer, der følger med ovnen, eller originale reservedele.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.
Sørg for, at termometeret bliver siddende inden i kødet og i bøsningen under tilberedningen.
3. Sæt termometeret i bøsningen på ovns forside.



Displayet viser symbolet og standardtemperaturen for stegetermometeret. Når du bruger termometeret for første gang, er standardtemperaturen 60 °C. Mens  blinker, kan du bruge kontrolknappen til at ændre standardtemperaturen i kernen.

4. Tryk på  for at gemme den nye kerntemperatur eller vente 10 sekunder på, at indstillingen gemmes automatisk.

Den nye standardkerntemperatur vises næste gang termometeret bruges. Når kødet når den indstillede kerntemperatur, blinker symbolet for kerntemperaturen og termometeret. Der udsendes et lydssignal i 2 minutter.

5. Tag termometerets stik ud af kontakten. Tag kødet ud af ovnen.
6. Sluk ovnen.


**ADVARSEL!**

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



Hver gang termometeret sættes i stikket, skal varigheden og sluttiden indstilles igen.



Når ovnen beregner den foreløbige varighed første gang, blinker symbolet  blinker i displayet. Når beregningen er slut, viser displayet tilberedningsvarighed. Beregningerne kører i baggrunden under tilberedningen, og varigheden af displayet opdateres om nødvendigt.

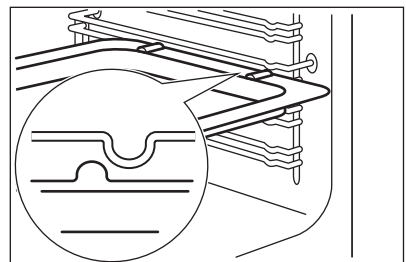
Du kan ændre temperaturen på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen:

1. Tryk på: °C:
 - En gang - displayet viser den indstillede kerntemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den aktuelle kerntemperatur.
 - To gange - displayet viser den aktuelle ovntemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den indstillede ovntemperatur.
 - Tre gange - displayet viser den indstillede ovntemperatur.
2. Brug temperaturvælgeren til at ændre temperaturen.

9.14 Indsætning af ovntilbehør

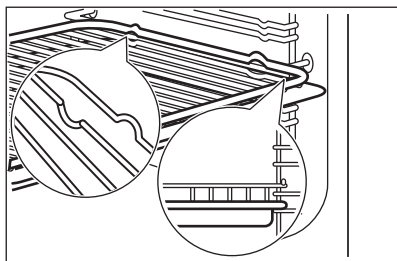
Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovenribbens skinner.



Grillrist og den dybe bradepande sammen:

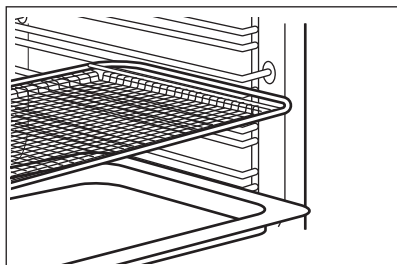
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



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






AirFry plade:

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








10. OVN - URFUNKTIONER






10.1 Tabel for urfunktionstaster

| Urfunktioner | Applikation |
|--|--|
|  AKTUEL TID | For at vise eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket. |
|  VARIGHED | Til at indstille, hvor længe ovnen virker. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt. |
|  SLUTTID | Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt. |
|  UDSKUDT TID | Kombination af VARIGHED og SLUT-funktion. |
|  MINUTUR | Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket. |



10.2 Indstilling af VARIGHED







1. Indstil ovnfunktionen.
2. Tryk på  indtil  begynder at blinke.
3. Brug temperaturvælgeren for at indstille minutter.
4. Tryk på: 
5. Brug temperaturvælgeren for at indstille timer.
6. Tryk på  for at bekræfte.
Når tiden er gået, udsendes et lydsignal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes automatisk.
7. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
8. Drej knappen for ovnfunktioner, så den står på slukket.

10.3 Indstilling af SLUTTID

1. Indstil ovnfunktionen.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Brug temperaturvælgeren for at indstille timer.
4. Tryk på: 
5. Brug temperaturvælgeren for at indstille minutter.
6. Tryk på  for at bekræfte.
Ved den indstillede tid udsendes et lydsignal i to minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes automatisk.
7. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
8. Drej knappen for ovnfunktioner, så den står på slukket.




10.4 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID

1. Indstil ovnfunktionen.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Brug temperaturvælgeren for at indstille minutter for VARIGHED.

4. Tryk på: 
5. Brug temperaturvælgeren for at indstille timer for VARIGHED.
6. Tryk på  for at bekræfte. Displayet blinker og viser .
7. Brug temperaturvælgeren for at indstille timer for SLUT-tid.
8. Tryk på: 
9. Brug temperaturvælgeren for at indstille minutter for SLUT-tid.
10. Tryk på  for at bekræfte.
Apparatet tændes automatisk, fungerer i den indstillede tid for VARIGHED og stopper ved den indstillede SLUT-tid. Ved den indstillede tid udsendes et lydsignal i to minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes.
11. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
12. Drej knappen for ovnfunktioner, så den står på slukket.

10.5 Indstilling af MINUTUR

Minuturet kan både indstilles, når ovnen er tændt og slukket.

1. Tryk på  gentagne gange, indtil  og "00" blinker i displayet.
2. Drej temperaturknappen for at indstille sekunderne og derefter minutterne.
Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder.
Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.
5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter.
"00:00" og  blinker i displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.

11. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

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

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

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

11.1 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

11.2 Bagetip

| Bageresultater | Mulige årsager | Løsning |
|---|---|--|
| Kagens bund er ikke bagt nok. | Forkert ovnrille. | Sæt kagen i en lavere ovnrille. |
| Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber. | Der er for høj ovntemperatur. | Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang. |
| | Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. | Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang. |
| Kagen er for tør. | Der er for lav ovntemperatur. | Vælg en højere ovntemperatur den næste gang. |
| | Bagetiden er for lang. | Vælg en kortere bagetid den næste gang. |
| Kagen bliver ujævnt bagt. | Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. | Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang. |
| | Kagedejen er ikke jævnt fordelt. | Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang. |
| Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift. | Der er for lav ovntemperatur. | Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang. |

11.3 Bagning med varmluft

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|------------------|-----------------|------------|----------|
| Boller | 175 - 185 | 15 - 20 | 2 + 4 |
| Fuldkorns boller | 165 - 180 | 20 - 30 | 2 + 4 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| Fyldte sandwiches | 170 - 180 | 15 - 20 | 2 + 4 |
| Formbrød | 170 - 190 | 30 - 40 | 1 + 4 |
| Kringler | 160 - 170 | 15 - 20 | 2 + 4 |
| Hvidt brød / Rundt brød | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 + 4 |
| Fuldkorns brød | 160 - 170 | 35 - 45 | 2 + 4 |
| Rugbrødsblanding | 250 | - | 2 + 4 |
| - bagning | 160 - 170 | 60 - 70 | 2 + 4 |
| Flutes | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 + 4 |
| Pandekager | 150 - 160 | 50 - 60 | 3 |
| Frugtkager | 140 - 150 | 70 - 80 | 3 |
| Muffins | 160 - 170 | 15 - 25 | 2 + 4 |
| Roulade | 190 - 210 | 6 - 15 | 3 |
| Boller | 185 - 195 | 8 - 15 | 2 + 4 |
| Langt brød | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 + 4 |
| Honningkage | 160 - 170 | 8 - 15 | 2 + 4 |
| Kage på fad | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Sandkage/Madeira kage | 150 - 160 | 50 - 60 | 2 |
| Marengs | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| Marengsbunde | 100 | 90 - 120 | 2 + 4 |
| Lagkagebunde | 150 - 160 | 10 - 20 | 2 + 4 |
| Vandbakkelse | 155 - 165 | 30 - 40 | 2 + 4 |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 150 - 160 | præ-bagte, baser 10 - 15 | 2 + 4 |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 150 - 160 | slut 35 - 45 | 2 + 4 |
| Frugttærter, smuldrekage | 170 - 180 | 30 - 40 | 2 + 4 |

11.4 Bagning med over- og undervarme

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|-------------------|-----------------|------------|----------|
| Boller | 200 - 225 | 8 - 12 | 3 - 4 |
| Fuldkorns boller | 190 - 200 | 20 - 25 | 3 - 4 |
| Fyldte sandwiches | 200 - 225 | 10 - 12 | 3 - 4 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|----------|
| Ciabatta boller | 210 - 230 | 10 - 20 | 3 - 4 |
| Foccacia | 220 - 230 | 15 - 20 | 3 - 4 |
| Pita brød | 250 | 5 - 15 | 3 - 4 |
| Kringler | 180 - 200 | 12 - 15 | 3 - 4 |
| Hvidt brød | 190 - 210 | 25 - 40 | 1 - 2 |
| Ciabatta | 210 - 220 | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Fuldkorns brød | 180 - 200 | 35 - 45 | 1 - 2 |
| Rugbrødsblanding | 275 | - | 1 |
| - bagning | 190 | 55 - 65 | 1 |
| Småt gærbrød | 220 - 230 | 15 - 30 | 3 - 4 |
| Pandekager | 170 - 180 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Kage på fad | 170 - 180 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Sandkage/Madeira kage | 170 - 180 | 40 - 50 | 1 - 2 |
| Sandwich kage, bolle | 200 - 225 | 8 - 12 | 3 - 4 |
| Marengs | 100 | 90 - 120 | 3 - 4 |
| Marengsbunde | 100 | 90 - 120 | 3 - 4 |
| Lagkagebunde | 160 - 180 | 6 - 15 | 3 - 4 |
| Vandbakkelser | 170 - 190 | 30 - 45 | 3 - 4 |
| Roulade | 190 - 210 | 10 - 12 | 3 - 4 |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 175 - 200 | forbagte, boller 10 - 15 | 3 - 4 |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 175 | slut 35 - 45 | 3 - 4 |
| Frugttærter, smuldrekage | 190 - 200 | 25 - 35 | 3 - 4 |
| Marcipankage i høj form | 210 - 230 | 10 - 12 | 2 |

11.5 Pizza-tærte

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------------------|-----------------|------------|----------|
| Ciabatta boller | 200 - 220 | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Foccacia | 220 - 230 | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Ciabatta | 190 - 200 | 15 - 25 | 2 - 3 |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 - 3 |
| Frugttærter, smuldrekage | 175 - 200 | 25 - 35 | 2 - 3 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---|-------------------------|------------|----------|
| Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld) | 180 - 200 | 25 - 35 | 1 - 2 |
| Pizza, hjemmelavet (tynd) | 200 - 230 ¹⁾ | 15 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza, frossen | 200 | 15 - 20 | 1 - 2 |
| Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund | 175 - 200 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse | 175 - 200 | 35 - 45 | 3 - 4 |
| Tærte, frossen færdigret | 200 | 15 - 25 | 3 - 4 |

1) Forvarm ovnen.

11.6 Madlavning med varmluft

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kogning | 150 - 160 | _ 1) | 2 + 4 |
| Fisk, stegning | 165 - 175 | _ 1) | 2 + 4 |
| Farsbrød | 165 - 175 | 60 - 70 | 2 + 4 |
| Frikadeller | 165 - 175 | 35 - 45 | 2 + 4 |
| Leverpostej | 165 - 175 | 65 - 75 | 2 + 4 |
| Kartoffelgratin | 175 | 55 - 65 | 2 + 4 |
| Lasagne, hjemmelavet | 175 | 60 - 70 | 2 + 4 |
| Lasagne, frossen | 175 | 30 - 45 ²⁾ | 2 + 4 |
| Pastagratin | 165 - 175 | 40 - 50 | 2 + 4 |
| Pizza, hjemmelavet | 180 - 200 | 20 - 35 | 3 |
| Pizza, frossen | 180 - 200 | 15 - 25 ²⁾ | 2 + 4 |
| Pommes frites, frosne | 180 - 200 | 30 - 45 ²⁾ | 2 + 4 |
| Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund | 165 - 175 | 15 - 20 | 2 + 4 |
| Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse | 165 - 175 | 30 - 40 | 2 + 4 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Tærte, frossen færdigret | 175 | 25 - 35 ²⁾ | 2 + 4 |

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

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

11.7 Madlavning med over- og undervarme

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

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

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

11.8 Fugtig varmluft

Brød og pizza

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------|-----------------|------------|----------|
| Boller | 180 | 20 - 30 | 3 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------|-----------------|------------|----------|
| Frossen pizza 350 g | 210 | 20 - 30 | 3 |

Kager på bageplade

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------|-----------------|------------|----------|
| Roulade | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 25 - 35 | 3 |

Kager i form

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|----------------------|-----------------|------------|----------|
| Soufflè | 200 | 25 - 30 | 3 |
| Sukkerbund til tærte | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Victoriakager | 170 | 30 - 40 | 3 |

Fisk

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|----------------------------|-----------------|------------|----------|
| Fisk i Fish in poser 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Hel fisk 200 g | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Fiskefilet 300 g | 180 | 30 - 35 | 3 |

Kød

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

Små bagte varer

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|--------------------|-----------------|------------|----------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makroner | 180 | 30 - 40 | 3 |
| Muffins | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Salte kiks | 180 | 25 - 30 | 3 |
| Småkager af mørdej | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tarteletter | 170 | 20 - 30 | 3 |

Vegetarisk

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|----------------------------|-----------------|------------|----------|
| Blandet grønt i pose 400 g | 180 | 20 - 30 | 3 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------------|-----------------|------------|----------|
| Omelet | 170 | 25 - 35 | 3 |
| Grøntsager på bakke 700 g | 190 | 25 - 30 | 3 |

11.9 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

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

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

11.10 Stegning med varmluft

Oksekød

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

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

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrille |
|-------------------------------------|-----------------|---------------|----------|
| Nakkesteg af svinekød ¹⁾ | 175 | 60 - 70 | 2 - 3 |
| Ribbensteg ¹⁾ | 175 | 60 | 2 - 3 |

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrille |
|------------|-----------------|---------------|----------|
| Nakkefilet | 160 | 90 - 120 | 2 - 3 |
| Skinke | 150 | 60 - 100 | 1 - 2 |

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

Fjerkræ

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

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

11.11 Stegning med over- og undervarme

Oksekød

| Madvare | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrille |
|----------------------|-----------------|---------------|----------|
| Engelsk roastbeef 1) | 125 | 80 - 120 | 2 - 3 |
| Culotte - bruning | 225 | i alt 10 | 2 - 3 |
| Culotte - stegning | 160 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Engelsk roastbeef | 180 | 90 - 120 | 1 - 3 |

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

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

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

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

Fjerkræ

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

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

11.12 Tabel for termometer**Oksekød**

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

Kalvekød

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

Lammekød

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

Svin

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

Fjerkræ

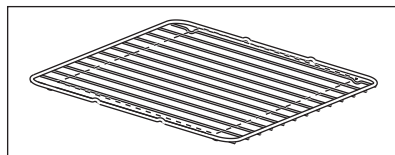
| Madvare | Kernetemperatur (°C) | Ovnrille |
|-------------|----------------------|----------|
| Kalkunbryst | 75 - 80 | 2 - 3 |

11.13 Generelt om grillstegning**ADVARSEL!**

Grill altid med ovnlågen lukket.

- **Grill altid med højeste temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.



Ovnen griller på midten af pladen.

11.14 Grillstegning

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

11.15 AirFry **Bagte produkter**

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

| Madvare | Antal | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|----------------|-----------|-----------------|------------|----------|
| Pizza, frossen | ca. 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Kartoffelprodukter

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

Friske grøntsager

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

¹⁾ tilsæt 1 tsk olivenolie for at undgå fastklæbning

Andet

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

11.16 Information til testinstitutter

| Madvare | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Tilbehør | Ovnrille |
|---|------------------|-----------------|------------|----------|----------|
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) | Over-/undervarme | 170 | 20 - 30 | Plade | 4 |
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) | Varmluft | 150 | 20 - 30 | Plade | 2 |

| Madvare | Funktion | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Tilbehør | Ovnrille |
|---|------------------|-----------------|---|---------------------|----------|
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) | Varmluft | 150 | 25 - 35 | Plade/ dryppande | 1 + 4 |
| Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt | Over-/undervarme | 180 | 70 - 90 | Rist | 1 |
| Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt | Varmluft | 160 | 70 - 90 | Rist | 2 |
| Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt | Tærte/pizza | 160 | 60 - 80 | Rist | 2 |
| Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. ¹⁾ | Dampbagning | 160 | 70 - 80 | Plade | 2 |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten | Over-/undervarme | 170 | 30 - 40 | Rist | 3 |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten | Varmluft | 150 | 35 - 45 | Rist | 2 |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten | Varmluft | 160 | 25 - 35 | Rist | 1 + 4 |
| Småkager | Varmluft | 140 | 20 - 35 | Plade | 3 |
| Småkager | Varmluft | 140 | 20 - 30 | Plade | 1 + 4 |
| Småkager | Over-/undervarme | 160 | 20 - 35 | Plade | 3 |
| Toast | Grillstegning | Maks. | 1 - 5 | Rist | 4 |
| Burgerbøf | Grillstegning | Maks. | 15 - 20 første side. 10 - 15 anden side. | Rist/ Dryppande | 4 |

¹⁾ Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

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



Tilbehør

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

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

12.2 Rengøring af AirFry-bakken

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

Den kan også vaskes op i en opvaskemaskine.

12.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen efter tilberedning med damp.



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

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.

Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.

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

12.4 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Start ikke pyrolyse, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", når denne fejl opstår.




ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.




FORSIGTIG!




Brug ikke kogesektionen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.

1. Tør ovnrummet af med en fugtig, blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så madrester ikke brænder sig fast fra den varme luft.
3. Indstil pyrolysefunktionen. Se kapitlet "Daglig brug," "Ovnfunktioner".
4. Når  blinker, skal du dreje temperaturknappen for at indstille pyrolysevarigheden:

| Valgmulighed | Beskrivelse |
|--------------|--|
| P1 | Let rengøring. Varighed: 1 t 30 min. |
| P2 | Normal rengøring. Varighed: 2 t 30 min. |

Pyrolysen starter automatisk efter 5 sekunder.

Tryk på  for at starte pyrolysen. Funktionen Sluttid kan bruges til at udskyde starten af rengøringen. Ovnæren er slukket under pyrolyse.

5. For at ændre pyrolysens standardlængde (**P1** eller **P2**) skal du trykke på  for at indstille  og derefter dreje temperaturknappen.
6. Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Displayet viser  og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op.
7. Når pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.
8. Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

12.5 Husk rengøring

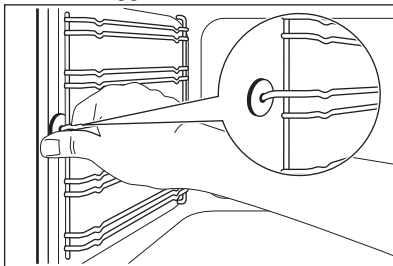
Ovnen minder dig om, hvornår du skal rengøre ovnen med: pyrolyserengøring.

PYR - blinker på displayet i 10 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

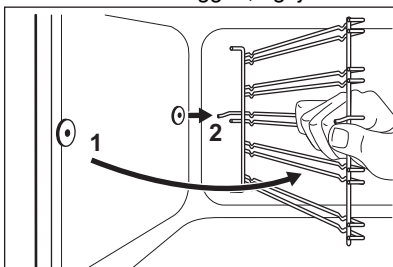
12.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

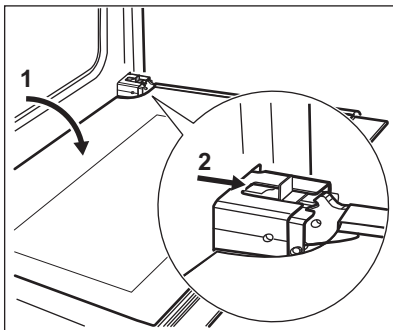


FORSIGTIG!

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

12.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.

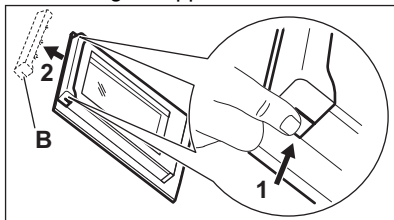
- Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
- Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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

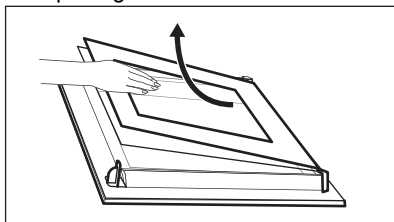
12.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

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



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



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

12.9 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!
Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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



FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtrestere i at brænde fast på pæren.

Baglampe



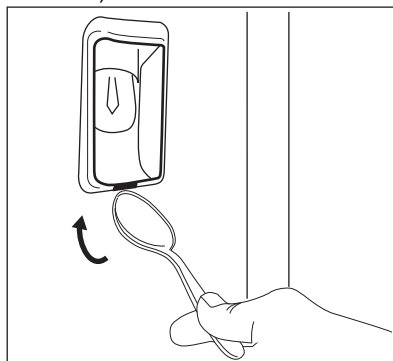
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

- Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
- Gør glasset rent.
- Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære. Brug en ovnpære af samme type.
- Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

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



- Gør glasset rent.
- Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
- Montér lampeglasset.
- Isæt de venstre ovnribber.

12.10 Udtagning af skuffen

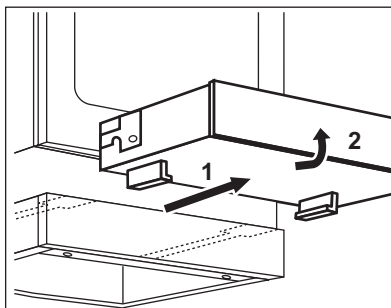


ADVARSEL!

Når ovnen er i brug, kan der ophobes varme i magasinskuffen. Af denne årsag må der ikke opbevares brændbare materialer heri (f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rensespray osv.).

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

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



2. Løft skuffen ved en lille vinkel og fjern den fra skuffestøtteskinne.

Isættelse af skuffen:

1. Sæt skuffen på støtteskinne for at indsætte skuffen. Sørg for, at hagen sættes korrekt fast i skinnerne
2. Sænk skuffen, indtil den er vandret, og skub den ind.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|--|--|---|
| Du kan ikke tænde for apparatet. | Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er dentilsluttet forkert. | Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet. |
| Du kan ikke tænde for apparatet. | Sikringen er sprunget. | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt. | Berør kun ét sensorfelt. |
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. | Rengør betjeningspanelet. |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter. | Fjern genstanden fra sensorfelterne. |
| Kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på sensorfeltet ① | Fjern genstanden fra sensorfeltet. |

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Restvarmeindikator tænder ikke. | Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm. |
| Automatisk opvarmning virker ikke. | Zonen er varm. | Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt. |
| Automatisk opvarmning virker ikke. | Det højeste varmetrin er indstillet. | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen. |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin. | Effektstyring er tændt. | Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug". |
| Sensorfelterne bliver varme. | Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne. | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste zoner. |
| Der afgives intet signal, når der trykkes på tastene. | Signalerne er slået fra. | Aktivér signalerne. Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug". |
|  tændes på kogesektionens display. | Automatisk slukning er aktiveret. | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen. |
|  tændes på kogesektionens display. | Børnesikringen er slået til, eller låsen er sat til. | Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug". |
|  tændes på kogesektionens display. | Der står ikke noget kogegrej på zonen. | Sæt kogegrej på zonen. |
|  tændes på kogesektionens display. | Kogegrejet er forkert. | Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd". |
|  tændes på kogesektionens display. | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen. | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd". |
| Ovnen opvarmes ikke. | Ovnen er slukket. | Tænd for ovnen. |
| Ovnen opvarmes ikke. | Uret er ikke indstillet. | Indstil uret. |
| Ovnen opvarmes ikke. | De nødvendige indstillinger er ikke indstillet. | Sørg for, at indstillingerne er korrekte. |
| Ovnen opvarmes ikke. | Den automatiske slukning er aktiveret. | Se under "Automatisk slukning". |
| Ovnen opvarmes ikke. | Børnesikringen er aktiveret. | Se "Brug af børnesikringen". |
| Pæren ikke lyser. | Pæren er defekt. | Udskift pæren. |

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|--|---|
| Termometeret virker ikke. | Termometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket. | Sæt termometerets stik så langt ind i stikket 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. |
| 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. |
| Ovndisplayet viser "C2". | Du har forsøgt at starte pyrolyse eller Hurtig opvarmningsoptøningsfunktionen, men har ikke taget stegetermometeret ud af stikket. | Tag stegetermometerets stik ud af kontakten. |
| Ovndisplayet viser "F102". | <ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke lukket lågen helt. • Lågelåsen er defekt. | <ul style="list-style-type: none"> • Luk lågen helt. • Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102". |
| Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel. | Der er en elektrisk fejl. | Sluk for apparatet med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen. |

13.2 Servicedata

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

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

| | |
|---|-------|
| Det anbefales, at du noterer oplysningerne her: | |
| Model (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

| | | |
|--|----------------------------------|--------------|
| Identifikation af model | LKI66851NW LKI66851NX | |
| Type kogesektion | Kogesektion i fritstående komfur | |
| Antal kogezoner | 4 | |
| Opvarmningsteknologi | Induktion | |
| Diameter af runde kogezoner (Ø) | Forreste venstre | 21,00 cm |
| | Bageste venstre | 21,00 cm |
| | Forreste højre | 21,00 cm |
| | Bageste højre | 21,00 cm |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre | 176,00 Wh/kg |
| | Bageste venstre | 181,00 Wh/kg |
| | Forreste højre | 193,00 Wh/kg |
| | Bageste højre | 179,00 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob) | 182,3 Wh/kg | |

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

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

14.3 Produktinformation for ovne og produktinformationsark*

| | |
|--|--|
| Leverandørens navn | Electrolux |
| Identifikation af model | LKI66851NW 947941445 LKI66851NX 947941446 |
| Energieffektivitetsindeks | 81.4 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 0.98 kWh/cyklus |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand | 0.70 kWh/cyklus |

| | | |
|--------------|--------------------------|---------|
| Antal ovnrum | 1 | |
| Varmekilde | Elektricitet | |
| Volumen | 73 l | |
| Type ovn | Ovn i fritstående komfur | |
| Vægt | LKI66851NW | 66.9 kg |
| | LKI66851NX | 66.8 kg |

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

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

14.4 Ovn - Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere med visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen

viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe


Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.


Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende
beholdere til genbrug. Hjælp med at
beskytte miljøet og menneskelig
sundhed samt at genbruge affald af
elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket
med symbolet , sammen med
husholdningsaffaldet. Lever produktet
tilbage til din lokale genbrugsplads eller
kontakt din kommune.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570
Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867363426-B-092022

