

LKI6489NOW  
LKI6489NOX



---

DA Komfur

---

Brugsanvisning

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	17
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	20
10. OVN - URFUNKTIONER.....	25
11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING.....	26
12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER.....	27
13. OVN - TIPS OG RÅD.....	31
14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	35
15. FEJLFINDING.....	39
16. ENERGIEFFEKTIV.....	41
17. MILJØHENSYN.....	43

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrér dit produkt for at få bedre service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:


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

## KUNDEPLEJE OG SERVICE


Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 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 damprensere 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.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.
- 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.

## 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 fræsætningsplads.
  - Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezoneerne, når apparatet er i drift.
  - Hvis der sker en strømafbrydelse under apparatets drift, kan nogle overflader være varme. Undgå kontakt med apparatet, indtil det er kølet af. Hvis der opstår fejl, når apparatet er kølet af, skal du koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
-  **ADVARSEL!**  
Risiko for brand og eksplosion
- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede

genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

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



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.5 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, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. 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.

## 2.6 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.

## 2.7 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.

## 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Tekniske data

Mål	
Højde	850 - 936 mm



Mål	
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

### 3.2 Elektrisk installation



#### ADVARSEL!

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

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

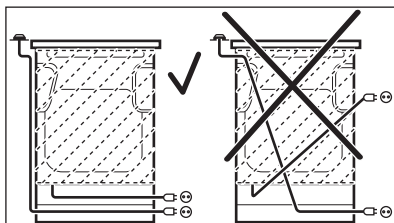
For at udskifte det beskadigede strømledning skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter.

Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.



#### ADVARSEL!

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



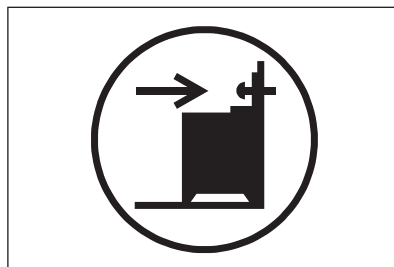
### 3.3 Toppesikring



#### FORSIGTIG!

Montér toppesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Toppesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

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

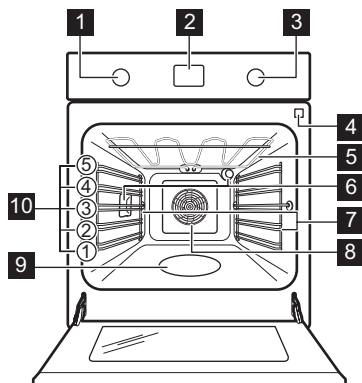


Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.

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

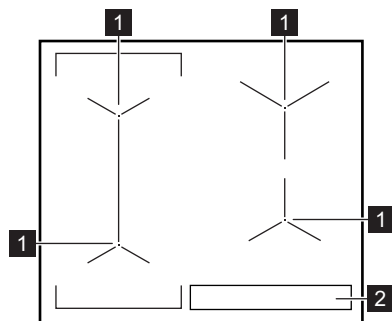
## 4. PRODUKT BESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Knap til ovnfunktioner
- 2 Display
- 3 Betjeningsknap
- 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

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry plade**

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

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG




### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 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 Forsænkbare knapper

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

## 5.4 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.

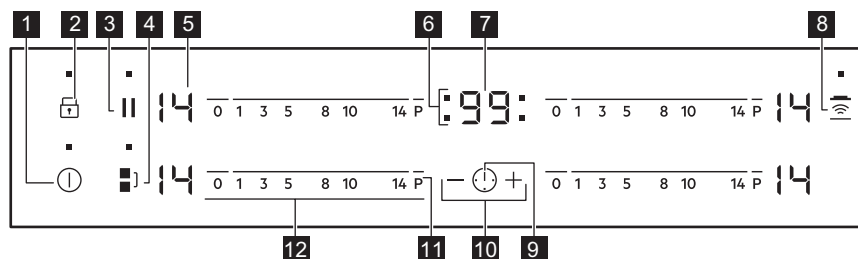
# 6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG




### ADVARSEL!







Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Betjeningspanel, kogesektion













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

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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
<b>2</b> 	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
<b>3</b> 	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
<b>4</b> 	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
<b>5</b> -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
<b>6</b> -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
<b>7</b> -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
<b>8</b> 	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
<b>9</b> 	-	Vælger kogezone.
<b>10</b> 	-	Øger eller mindsker tiden.
<b>11</b> <b>P</b>	PowerBoost	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
<b>12</b> -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

## 6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

### 6.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

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

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

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 kogeøj 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 kogeøj. 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.

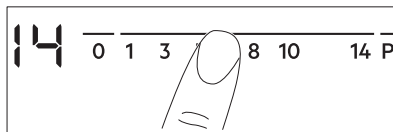
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

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 kogeøj på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogeøjets bund. Du kan bruge stort kogeøj på to kogezone samtidigt.


### 6.8 Bridge



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

Funktionen forbinder to kogezone 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 . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan slås funktionen fra:** Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

## 6.9 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezoneen ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre 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 deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

## 6.10 PowerBoost

Funktionen tilfører 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 **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 kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

**Sådan ændres tiden:** Vælg kogezoneen med . Tryk på  eller .


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




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


**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .




### CountUp Timer

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


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




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

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

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

## Minutur

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

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

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 6.12 Pause


Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

**1. Aktiver funktionen ved at trykke på .**

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.



**2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .**


Det forrige varmetrin tændes.

## 6.13 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.

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

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

på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



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

### Automatisk betjening af funktionen

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

### Automatiske tilstande

	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Til	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2

	Auto- matisk belys- ning	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
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 på et par gange, indtil tændes.
5. Tryk på timeren for at vælge en automatisk tilstand.



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






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


### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

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




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

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

### Aktivering af lyset

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

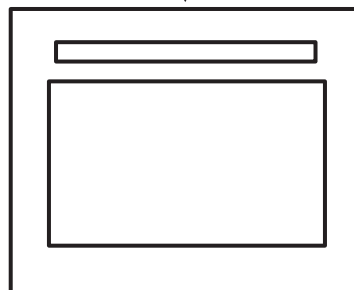
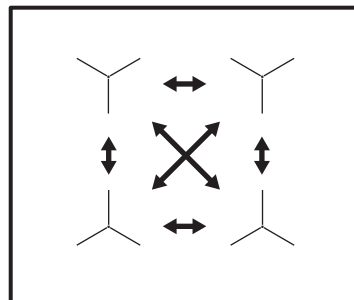
-  Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

### 6.17 Effektstyring-funktion

- Alle kogezoner er forbundne. Se illustrationen.
- Kogesektionen og ovnen er tilsluttet én fase.
- Fasen har en maksimal el-belastning.
- Funktionen deler effekten i apparatet. Ovnens vigtigste end kogesektionen.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning i apparatet overskrides.
- Funktionen indstiller den sidst valgte zone til den valgte effekt og reducerer


effekten af andre kogezoner for at forhindre overbelastning.

- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.
- Effektgrænsen for alle zoner er forskellen mellem den maksimale tilladte effekt for apparatet og ovnens strømforbrug.
- Effektgrænsen for én side (venstre eller højre) er 3680 W.
- Den samlede effekt for kogesektionen overstiger ikke 7200W.




## 7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

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

-  Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

### 7.1 Kogegrej

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

### 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

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)	Effekt (W)
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.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
2 - 3	Stivne / størkne: luftige omletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
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	Lav stuvede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
7 - 9	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.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

## 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

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

### 8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da snavs ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkelig kold:** Kalkringe, vandringer, fedtpletter, metallisk

misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af

vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.





## 9. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.










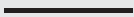


### 9.1 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet				
 Timer	 Fast Heat Up	 Lys	 Termometer	OK Bekræft indstilling


Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.


Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for ovnen.

	Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.
---	--

Displaylamper				
 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Rengøring	 Indstillinger	 Fast Heat Up
<b>Indikatorer for timer:</b>				
<b>Statuslinje</b> - for temperatur, tid, opvarmning eller restvarme. 				
<b>Indikator for damptilberedning</b>				
<b>Termometer Indikator</b>				

### 9.2 Menuen indstillinger.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .

2. Drej temperaturvælgeren for at vælge menuen Indstillinger  og tryk på OK.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge den ønskede position, og tryk på OK.




Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmuligheder
1	time	Aktuel tid	indstil aktuel tid
2	4	Displayets lysstyrke	1-2-3-4-5
3	2	Panel signaler	1-bip/2-klik/3-ingen
4	2	Signal volume	1-2-3-4
5	1	Termometer	1- <b>alarm+STOP</b> /2- <b>alarm</b>
6	fra	Optimer	<b>TÆND-SLUK</b>
7	tændt	Lys	<b>TÆND-SLUK</b>
8	fra	Hurtig opvarmning	<b>TÆND-SLUK</b>
9	tændt	Husk rengøring	<b>TÆND-SLUK</b>
10	fra	Demo-Tilstand	Demo-tilstand – kun til demonstration
11	fw	Softwareversion	Visning af softwareversion
12	nej	Nulstil alle indstil.	<b>NEJ-JA</b>









### 9.3 Ovnfunktioner



#### ADVARSEL!

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

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Varmluft	Til bagning på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40°F lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	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.
	Pizza Function	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
	Nederste varmelegeme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Frozen Foods	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
	Fugtig varmluft	Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med 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 "Råd", Fugtig varmluft. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
	Grillstegning	Til at grille flad mad og riste brød.
	Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldedeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Menu	For at åbne Menu: Hjælp til tilberedning >AirFry, pyrolytisk rengøring, indstillinger.

## 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 Indikator for restvarme samt opvarmning

Blæseren fortsætter med at køre. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge den til at holde maden varm.

Når tilberedningstiden overstiger 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 10 minutter inden tilberedningens afslutning. Restvarmen i ovnen fortsætter med at tilberede maden.


Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

## 9.7 Fast heat up

Fast Heat Up reducerer opvarmningstiden.



Sæt ikke mad i ovnen, når Fast Heat Up er i gang.

For at aktivere Fast Heat Up skal du trykke på  på displayet.

## 9.8 Lås



Lugen låses, når denne funktion er aktiveret.

### Denne funktion forhindrer en utilsig- tet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.



OK

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.

OK - tryk og hold inde for at slukke.

3 x - blinker, når låsen er slået til.

## 9.9 Automatisk slukning

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

Temperatur (°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.

## 9.10 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.

## 9.11 Brug af termometeret

Termometeret måler madens kerntemperatur. Når maden når den indstillede temperatur, slukkes apparatet.

Der skal indstilles to temperaturer:

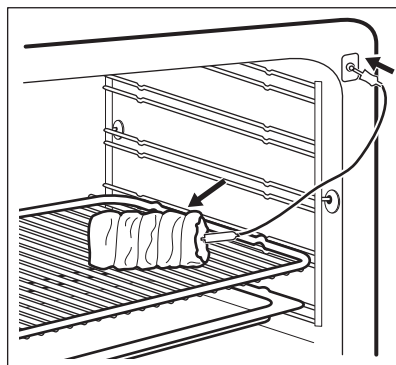
- Ovntemperaturen.
- Kerntemperaturen.



### FORSIGTIG!

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

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



Displayet viser termometerets aktuelle temperatur.

4. Tryk på for at indstille termometerets kerntemperatur.
5. Tryk på OK for at bekræfte. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
6. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag retten ud af ovnen.
7. Sluk ovnen.

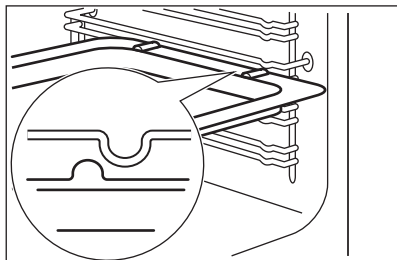


**ADVARSEL!**

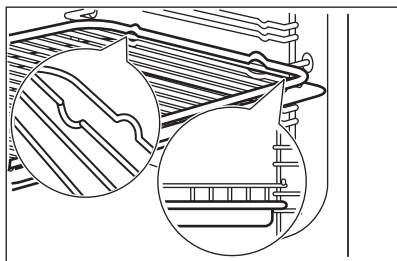
Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Termometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

**9.12 Indsætning af ovntilbehør****Dyb bradepande:**

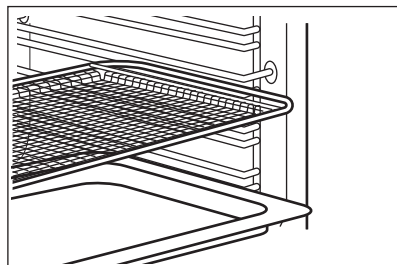
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.

**Grillrist og den dybe bradepande sammen:**

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

**AirFry plade:**

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






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

**10. OVN - URFUNKTIONER****10.1 Urfunktioner**



**00:00** blinker på displayet, når du forbinder apparatet til lysnettet.

**Urfunktioner****Minutur**




Indstilling af nedtællingstiden. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Når timeren har talt ned, høres signalet.

Urfunkti- oner	Applikation
 Tilbered- ningstid	Når timeren har talt ned, hø- res signalet, og ovnfunkti- onen stopper.
 Udskudt tid	For at udskyde tilberednin- gens start og/eller afslut- ning.
 Optimer	Det maksimale er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovns drift. For at tænde og slukke Opti- mer vælg: Menu, Indstillin- ger.



## 10.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne Menu .
2. Drej temperaturvælgeren for at indstille Indstillinger , Aktuel tid.
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille uret.
4. Tryk på: OK




## 10.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på , når ovnen er slukket. Tryk to gange på , når ovnen er tændt.
2. Displayet viser: 0:00 og .
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille Minutur.
4. Tryk på: OK
5. Timeren begynder straks at tælle ned.
6. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

## 10.4 Indstilling: Tilberedningstid



1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: 0:00 og .
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille Tilberedningstid.
5. Tryk på: OK
6. Timeren begynder straks at tælle ned.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

## 10.5 Indstilling: Udskudt tid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktionen.
2. Tryk på  gentagne gange.
3. Displayet viser: aktuel tid  START .
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille starttiden.
5. Tryk på: OK
6. Displayet viser: --:--  STOP .
7. Drej temperaturvælgeren for at indstille sluttiden.
8. Tryk på: OK
9. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
10. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.




# 11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING

**Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:**

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Hjælp Til Tilberedning  og tryk på OK.
3. Vælg retten, og tryk på OK.

4. Sæt retten i ovnen, og tryk på OK for at bekræfte indstillingen.








## 12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER

















Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Forvarm ovnen i 10 minutter (180 °C) med funktionen Varmluft, før det assisterede program vælges.
	Ribbe.

Ovnfunktion	Applikation
F1 AirFry	Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza.
























- Temperaturen for hver assisteret opskrift er standard og kan ændres med ca. 10 grader.
- Varigheden er standard og kan ændres med ca. 10 minutter.














Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
<b>Oksekød</b> 				
P1	<b>Roastbeef, rød</b>			~ 85 min
P2	<b>Roastbeef, rosa i midten</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  <b>2; bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P3	<b>Roastbeef, gennemstegt</b>			~ 110 min.
P4	<b>Steak, medium</b>	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	  <b>3; stegefad på grillrist; bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	<b>Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; stegefad på grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 180 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P6	Roastbeef, rød, LTC			~ 105 min.
P7	Roastbeef, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; <b>bageplade</b> ; stegefad på <b>grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 125 min.
P8	Roastbeef, gennemstegt			~ 170 min.
P9	Filet, rød, LTC			~ 80 min
P10	Filet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 95 min.
P11	Filet, gennemstegt, LTC			~ 125 min.
<b>Kalvekød</b> 				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~115 min.
<b>Svinekød</b> 				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	  2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 170 min.
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	  2; <b>bageplade</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden	~ 230 min.
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 105 min.
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 3; <b>bradepande</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	120 min.
<b>Lammekød</b> 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt ind i ovnen Tilsæt 200 ml vand i bunden af ovnrummet.	~ 130 min
Fjerkræ 				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	  2; sammenkogt ret på <b>bageplade</b> ; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet brunng.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>bageplade</b> ; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få ensartet brunng.	~ 50 min.
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 65 min.
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; <b>bageplade</b> Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 45 min.
P22	And, hel	1,5 - 2,5 kg	  2; stegefad på <b>grillrist</b> eller <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på stegefadet. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tiden er gået.	~ 80 min.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på bradepanden. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; <b>grillrist</b> med bagepapir eller <b>bageplade</b>	~ 70 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
	 <b>Fisk</b>			
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Smag fisken til med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	 3; sammenkogt ret på grillrist	40 min
	<b>Bagning/desserter</b>   			
P27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springform på grillrist	100 min.
P28	Æblekage	-	  2; bageplade	60 min
P29	Æbletærte	-	 2; Ø 26 cm springform på grillrist	55 min
P30	Æbletærte	-	  2; Ø 20 cm tærteform på grillrist Tilsæt 125 ml vand i bunden af ovnrummet.	80 min.
P31	Brownies	2 kg	 3; bageplade	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 3; muffinbakke på grillrist eller bageplade Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	30 min
P33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist	80 min.
	<b>Grøntsager/tilbehør</b>   			
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de udskårne kartofler med skræl på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.	50 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 3; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Skær grøntsagerne i stykker.	30 min
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 3; bageplade	30 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 3; bageplade	30 min
<b>Gratiner, brød og pizza</b>   				
P39	Lasagne/sammenkogte retter med nudler	1 -1,5 kg	 3; sammenkogt ret på grillrist	60 min
P40	Kartoffelgratin	1 -1,5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist	65 min.
P41	Pizza frisk, tynd	-	 2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade Tilsæt 100 ml vand i bunden af ovnrummet.	25 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade	25 min
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0,8 kg	 3; bageplade Mere tid til hvidt brød.	45 min
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform	1 kg	  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt bageplade; brødform på grillrist Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	40 min

## 13. 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.

### 13.1 Generelle oplysninger

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.

### 13.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

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

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

### 13.3 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.

### 13.4 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.

### 13.5 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.

### 13.6 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.



## 13.7 Fugtig varmluft

### Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	20 - 30	3
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
Småkager	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
Omelet	170	25 - 35	3
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 30	3

### 13.8 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.

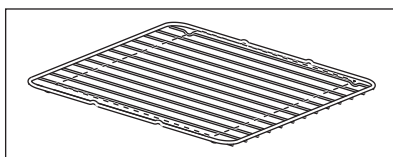
Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

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.

- **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.

### 13.9 Generelt om grillstegning



#### ADVARSEL!

Grill altid med ovnlågen lukket.

### 13.10 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	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 40	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	180	70 - 90	Rist	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Tærte/pizza	170	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. <sup>1)</sup>	Dampbagning	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	160	30 - 45	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast	Grillstegning	Maks.	5 - 9	Rist	4
Burgerbøf	Grillstegning	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/ Dryppande	4

<sup>1)</sup> Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

## 14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 14.1 Bemærkninger om rengøring



### Rengøringsmidler

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

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



### Hverdagsbrug

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

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



### Tilbehør

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

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

## 14.2 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.

## 14.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrummets prægning efter tilberedning med damp.



For funktionen: Dampbagningvi 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.

## 14.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring



### FORSIGTIG!

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



### FORSIGTIG!

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





### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.




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

**i** Ovnpåren er slukket under rengøringen.


1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Rengøring  og tryk på OK for at bekræfte.

Valgmulighed	Beskrivelse
C1 - Let rengøring	1 t 30 min.
C2 - Normal rengøring	2 t
C3 - Grundig rengøring	2 t 30 min.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge rengøringsprogrammet og tryk på OK for at bekræfte.
4. Tryk på OK for at starte rengøringen.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
6. Lågen låses øjeblikkeligt. Indtil lågen låses op, viser displayet: .
7. Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

## 14.5 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, hvornår du skal rengøre den med: pyrolytisk rengøring.

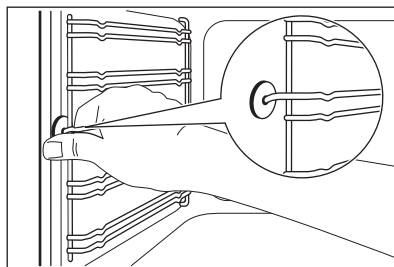
 - blinker på displayet i 5 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

For at slukke for påmindelsen skal du åbne menuen og vælge Indstillinger, Husk Rengøring.

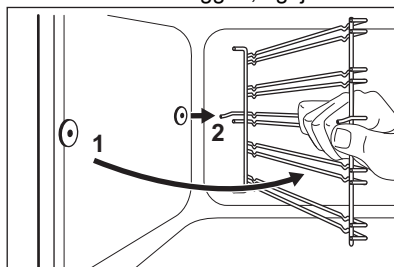
## 14.6 Udtagning af ovnribber

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.



Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

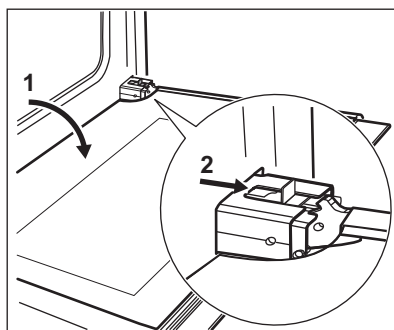


### FORSIGTIG!

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

## 14.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



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

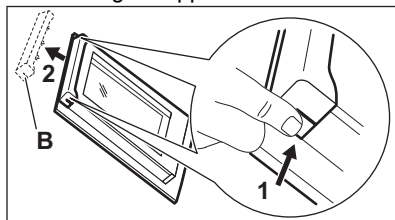
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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

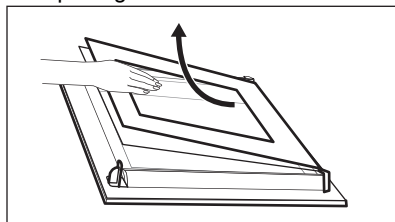
## 14.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

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



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



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

## 14.9 Udskiftning af pæren

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

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

3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.



**FORSIGTIG!**  
Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

## Baglampe



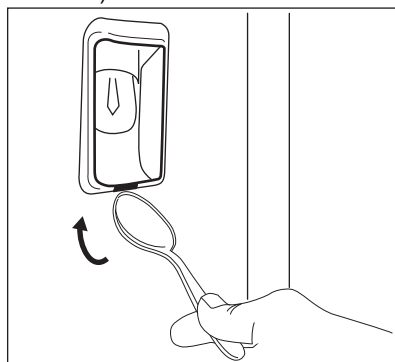
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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

## Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

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



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

## 14.10 Udtagning af skuffen



### ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

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

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

## 15. FEJLFINDING








### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 15.1 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.
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.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	Ovnen eller de andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige effekt.	Reducer varmetrinnet for ovnen eller andre kogezoneer, der er tilsluttet den samme fase. Se kapitlet "Effektstyring".
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.
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.



Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
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 Fast Heat Uoptøningsfunktionen, men har ikke taget stegetermometeret ud af stikket.	Tag stegetermometerets stik ud af kontakten.
Ovndisplayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du har ikke lukket lågen helt.</li> <li>Lågelåsen er defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luk lågen helt.</li> <li>Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen.</li> <li>Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".</li> </ul>
Ovndisplayet viser "00:00".	Der har været strømafbrydelse.	Indstil aktuell tid.
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.

## 15.2 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.)	.....

## 16. ENERGIEFFEKTIV

### 16.1 Produktoplysninger for kogesektion i henhold til EU 66/2014

Identifikation af model	LKI6489NOW LKI6489NOX
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur

Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (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	

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

## 16.2 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.

## 16.3 Produktoplysninger for ovne og produktoplysningsark

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	LKI6489NOW 947941508 LKI6489NOX 947941510	
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	
Lydstyrke	73 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	LKI6489NOW	66.2 kg
	LKI6489NOX	66.2 kg

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

## 16.4 Ovn - Energibesparelse



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

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 køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


### Hold maden varm


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

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

## 17. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867363699-B-342022

