

LKR6444ZNW

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

34



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	10
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	11
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	12
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	13
10. OVN – URFUNKTIONER.....	15
11. OVN – TIPS OG RÅD.....	16
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
13. FEJLFINDING.....	30
14. ENERGIFORBRUG.....	31
15. MILJØHENSYN.....	33

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehuse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Uden opsyn kan madlavning med fedt eller olie på en kogeplade være farligt og forårsage i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.

- Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset splintres.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesafskærmning til kogepladen, som er designet af producenten af produktet, eller som af producenten er angivet som egnede i brugsanvisningen, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakkets skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegejd 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 med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.

- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luger helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippe ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.

- Brug ikke apparatet som en overflade til direkte madlavning. Tilberedning skal altid udføres med passende kogegrej.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, 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.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn produktets 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 på bunden i produktets ovnrum.
 - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, før der udføres vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Fedt og madrester i produktet kan skabe brand.
- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Tør ovnrummet og døren af efter hver brug. Damp fra madlavning kan kondensere på siderne i ovnrummet og forårsage korrosion. For at mindske kondensdannelse bør produktet være tændt i 10 minutter, før du begynder at lave mad.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet

- til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.
 - Undgå at rengøre den katalytiske emalje med rengøringsmidler.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke

beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Tekniske data

Mål

Højde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installation

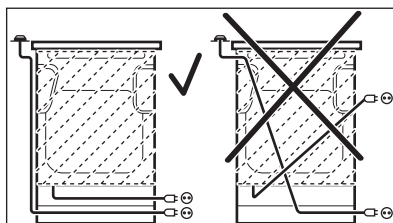
⚠ ADVARSEL!

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

Dette produkt er forsynet med en strømledning og uden et stik. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

⚠ ADVARSEL!

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

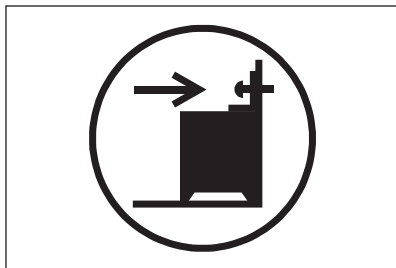


3.3 Tippesikring

FORSIGTIG!

Monter tippesikringen for at forhindre, at apparatet falder ved forkerte belastninger. Tippesikringen virker kun, når apparatet anbringes på et korrekt sted.

Produktet har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installation af tippesikringen.

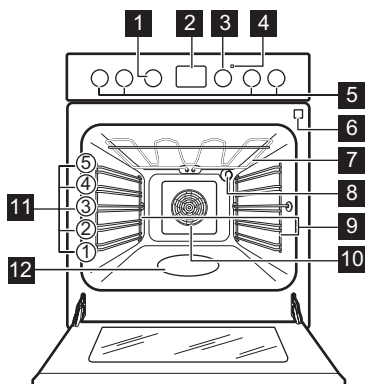


Sørg for at montere tippesikringen i korrekt højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om produktets installation

4. PRODUKTBEKRIVELSE

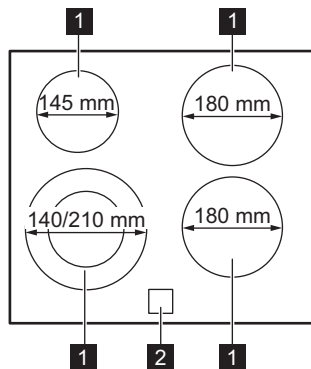
4.1 Generelt overblik



1 Ovnfunktionsknap

- 2** Display
- 3** Temperaturknap
- 4** Kontrollampe/-symbol for temperatur
- 5** Betjeningsknapper
- 6** Stik til madlavningstermometeret
- 7** Varmelegeme
- 8** Lys
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Blæser
- 11** Ovnribber
- 12** Ovnrumsprægning

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Kogezone
- 2 Restvarmeindikator

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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

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

5.2 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

⌚ blinker, når apparatet tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Tryk på  eller  for at indstille det korrekte klokkeslæt.

Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.

5.3 Ændring af tid



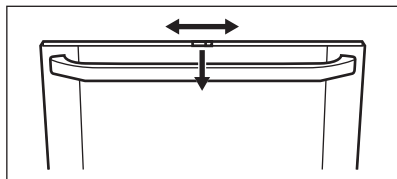
Klokkeslættet kan ikke ændres, hvis nogen af funktionerne er i gang.

Tryk en eller flere gange på , indtil indikatoren for klokkeslæt blinker. Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

5.4 Åbning og lukning af døren med den mekaniske lågelås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

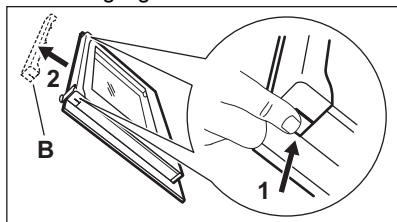
Flyt låsen til højre for at åbne lågen.



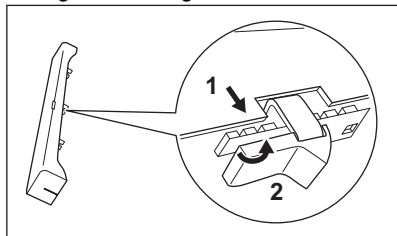
Luk lågen uden at trykke på håndtaget.

5.5 Deaktivering af den mekaniske lågelås

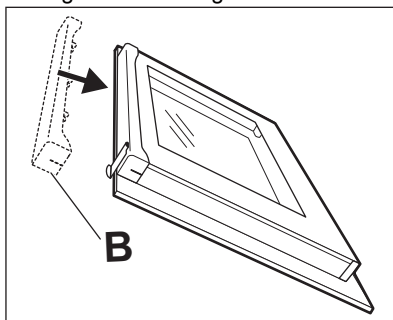
1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Forseglingen udløses.



2. Træk lågelisten op, og fjern den.
3. Fjern låsearmen (1), flyt den til højre (2) og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten (B) i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten ind i lågens øverste kant.



Aktivér den mekaniske dørlås

Udfør ovenstående procedure igen, og flyt håndtaget tilbage til venstre.



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

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
☉	Dobbelt zone
⌋	Holde varm

Symboler Funktion

1 - 9 Varmeindstillinger



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

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling.

Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

6.2 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogegrejets bund.

Sådan aktiveres den yderste varmekreds: drej knappen med uret gennem en let modstand til ☉. Drej knappen mod uret til det korrekte varmetrin.

Sådan deaktiveres den yderste varmekreds: stil knappen på positionen "sluk". Kontrollampen slukkes.

6.3 Kontrollampe for restvarme

⚠ ADVARSEL!

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

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

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale

i

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.

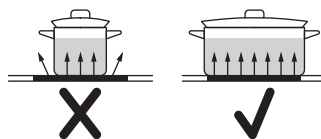
i

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

i

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

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



7.2 Specifikation for kogezone

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

Kogezone	Kogegrejets diameter (mm)	Effekt (W)
Forreste venstre	140 - 210	1000/2200

7.3 Forenklet tilberedningsvejledning

 Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

 **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.

- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.

- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, til kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud og et ikke-slibende rengøringsmiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

8.2 Rengøring af

- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der

indeholder sukker. Brug kun en anbefalet skraber, og vær forsigtig, så du undgår forbrændinger.

- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende metalliske misfarvninger. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.

9. OVN – DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Ovnfunktioner

⚠ ADVARSEL!

Hæld ikke væsker i ovnrums rummet prægning før og under tilberedningen. Der er risiko for beskadigelse.

0 Sluk-position

Ovnen er slukket.



Varmluft

Til stegning og bagning ved den samme tilberedningstemperatur på op til to hyldepositioner. Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.



Pizza

Bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Tørring

Tørring af skiveskåret mad.



Hurtig grillstegning

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



Turbogrill

Stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Gratinering og brunning.



Fugtig varmluft

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

Den er designet til at spare energi under tilberedningen.

Ovnslågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrums rummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

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

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.



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

9.2 Aktivering og deaktivering af ovnen



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

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

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatkappen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

9.3 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.

9.4 Brug af stegetermometeret

Stegetermometeret måler kernetemperaturen i kødet, mens det tilberedes.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

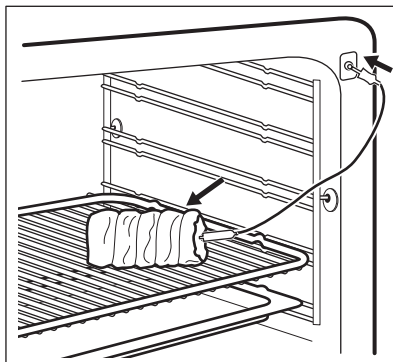
- Ovntemperaturen. Se stegetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



FORSIGTIG!

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

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kødet.
2. Sæt stegetermometeret i bøsningen på forsiden af apparatet. Se "Produktbeskrivelse". Kontrollampen for stegetermometeret  blinker.



3. Tryk på knappen  eller  for at indstille kernetemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
5. Når kødet når den indstillede kernetemperatur, vil et akustisk signal lyde i to minutter. Tryk på en knap for at stoppe signalet.
6. Sluk for produktet.
7. Tag stegetermometerets stik ud af kontakten. Tag kødet ud af ovnen. Hvis kødet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kernetemperatur.

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



ADVARSEL!

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

9.5 Isætning af tilbehør

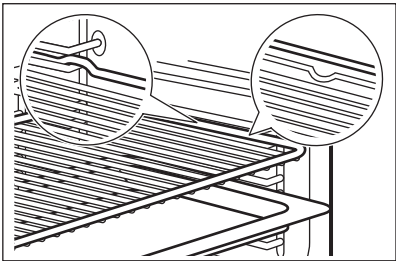
Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-

enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.



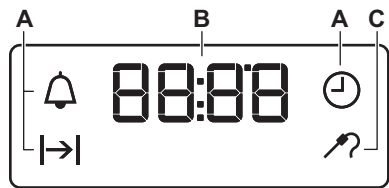
Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

10. OVN – URFUNKTIONER

10.1 Display



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

10.2 Knapper

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

10.3 Urfunktioner

Urfunktioner		Anvendelse
	AKTUEL TID	For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.
	VARIGHED	Til at indstille, hvor længe ovnen virker.
	MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

10.4 Indstilling af VARIGHED

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille tiden for VARIGHED.

Displayet viser .

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

10.5 Indstilling af MINUTUR

1. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.

2. Tryk på  eller  for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
3. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
4. For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Slukpositioner.

10.6 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
2. Tryk på og hold  nede.
Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

11. OVN – TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

11.1 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

11.2 Tips til 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.

Bageresultater	Mulig årsag	Afhjælpning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Hyldens position er forkert.	Sæt kagen på en lavere hylde.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Ovntemperaturen er for høj.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.

Bageresultater	Mulig årsag	Afhjælpning
Kagen er for tør.	Temperaturen er for lav.	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.	Temperaturen er for lav.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

11.3 Varmluft: Bagning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød/småt gærbrød	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkornsboller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pandebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzels	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkornsbrød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Grovbrød, bland	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Syltetøjsbolle	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Peberkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Bradepandekage	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkager	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	Forbagning, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	efterbehandling 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, butterdej	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 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
Leverpaté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærter, frosne	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

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

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

11.5 Over-/undervarme: Bagning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød/småt gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkornsboller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-brød	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pretzels	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkornsbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bagning af grovbrød	180 - 200	55 - 65	1
- bagning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekage	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Bradepandekage	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkager	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkage, gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	170 - 180	efterbehandling 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, butterdej	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipan-gærkage	210 - 230	10 - 12	2

11.6 Over-/undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	1)	3
Fisk, stegning	180 - 200	1)	3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpaté	180 - 200	50 - 60	3
Gratin	180 - 200	50 - 60	3
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelavet	190 - 210	50 - 60	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3
Tærter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

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

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

11.7 Pizza

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

1) Forvarm ovnen.

11.8 Fugtig varmluft

Brød og pizza

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

Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Soufflè	200	30 - 40	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	150	25 - 35	3

Fisk

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

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	3

Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kiks	170	20 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Blandet grønt i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Grøntsager på bakke 700 g	180	25 - 35	3

11.9 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

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

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

11.10 Varmluft : Stegning

Bøf

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

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

Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlille
Oksefilet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

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

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlille
Ben/skulder/ryg	160	80 - 100	2

Svinekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlille
Stegt svinekød ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefileter	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrlille
Kylling, udskåret	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Stegt kalkun, fyldt	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

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

11.11 Over-/undervarme: Stegning

Bøf

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

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

Kalvekød

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

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

Lammekød

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

Svinekød

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

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

Fjerkræ

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

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

11.12 Turbogrill

Bøf

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef eller filet, rød	pr. cm tykkelse	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef eller filet, medium	pr. cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbeef eller filet, gennemstegt	pr. cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svinekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinke m. ben	1 -1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribben	1 -1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank, forkogt	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveskank	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 -1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammetryg	1 -1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjerkræ

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1 - 1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.13 Tabel for termometer

Oksekød

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

Kalvekød

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

Lammekød

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

Svin

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

Fjerkræ

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

11.14 Grill generelt

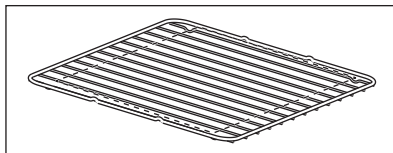


ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

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

- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

11.15 Hurtig grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Burgere	maks ¹⁾	9 - 15	8 - 13	4
Svinemørbrad	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Tournedos, kalvebøffer	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Toast	maks ¹⁾	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toast med fyld	maks.	6 - 8	-	4

¹⁾ forvarmning af ovnen

11.16 Tørring

Læg bagepapir på ovnens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den nødvendige

tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.17 Information til testinstitutter

Madvare	Funktion	Tempe- ratur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	20 - 30	Plade	4
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plade	2
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Bakke/dyb pande	1 + 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Pizza	160	60 - 80	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	20 - 30	Plade	1 + 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast ¹⁾	Hurtig grillstegning	Maks.	1 - 5	Rist	4
Burgerbøf	Grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/dyb pande	4 + 1

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen langs ovnrummets ramme.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.

Hverdagsbrug

- Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i produktet i mere end 20 min. Ovnrummet tørres blot med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

12.3 Katalytisk rensning

FORSIGTIG!

Rens ikke den katalytiske belægning med ovnspray, sæbe eller andre rengøringsmidler. Dette vil beskadige den katalytiske overflade.

FORSIGTIG!

Tænd altid for ovnbelysningen, når du bruger katalytisk rengøring (hvis det er relevant).

ADVARSEL!

Lad ikke børn komme i nærheden af ovnen, når du rengør den ved høj temperatur. Ovnens overflade bliver meget varm, og der er risiko for forbrændinger.



Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.



Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer den katalytiske rengøring.

Ovnens sider med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer fedt, som samles på siderne, når apparatet bruges.

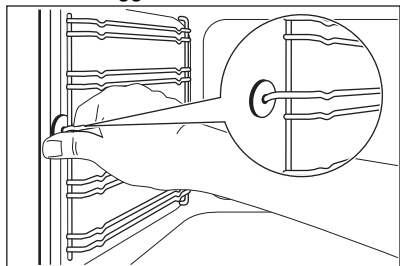
Opvarm jævnlgt det tomme apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

1. Rens ovnbunden med varmt vand og opvaskemiddel, og tør den.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad den være tændt i 1 time.
4. Når apparatet er kølet af, skal du rengøre det med en blød og fugtig svamp.

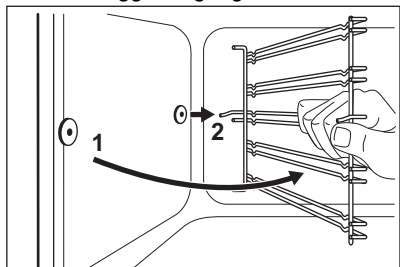
12.4 Fjernelse af ovnribberne

Fjern ovnribberne for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.



2. Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

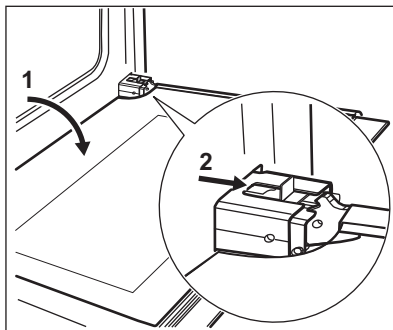


FORSIGTIG!

Sørg for, at den længere fastgørelsesledning er foran. Enderne på de to ledninger skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

12.5 Fjernelse af ovnlågen

Fjern ovnlågen for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
 2. Flyt skyderen, indtil du hører et klik.
 3. Luk døren, indtil skyderen låses.
 4. Fjern døren.
- For at fjerne døren skal du først trække døren udad fra den ene side og derefter den anden.

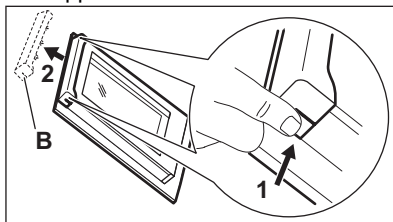
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Sørg for, at du hører et klik, når du sætter lågen i. Brug om nødvendigt kraft.

12.6 Fjernelse og rengøring af lågens glas

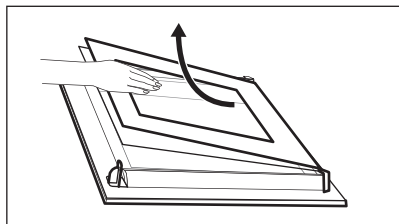


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af briller kan også være forskelligt.

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



2. Træk lågelisten fremad for at fjerne den.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk dem opad fra skinnen.



4. Rengør lågens glaspaneler. Brug samme fremgangsmåde omvendt for at montere glasset.

12.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Baglampe



Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.

2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære. Brug en ovnpære af samme type.
4. Monter dækglasset.

12.8 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen kan tages ud til rengøring.

Udtagning af skuffen:

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

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

13. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømfor- syningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for produktet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elek- triker, hvis sikringen springer flere gange i streg.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kontrollampe for Restvarme lyser 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.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Tænd først for den inderste varmekreds.
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.
Pæren lyser ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIFORBRUG

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

Identifikation af model	LKR6444ZNW	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	14.5 cm
	Forreste højre	18.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178.9 Wh/kg
	Bageste venstre	181.8 Wh/kg
	Forreste højre	182.1 Wh/kg
	Bageste højre	172.7 Wh/kg

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

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.

- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

14.3 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	
Identifikation af model	LKR6444ZNW 947941619
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.82 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	58.0 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

14.4 Ovn - Energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

14.5 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet.

Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	34
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	37
3. MONTERING.....	39
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	40
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	41
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	42
7. PLATETOPP - TIPS	43
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	44
9. OVN – DAGLIG BRUK	45
10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	47
11. OVN – TIPS	48
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	60
13. FEILSØKING.....	63
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	64
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	65

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Dette produktet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lodd.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallgjenstander for å rengjøre glassdøren. Glassoverflaten kan få riper, noe som igjen kan føre til at den blir knust.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- ADVARSEL: Bruk kun produsentens egne platetoppbeskyttelser, eller beskyttelser som står oppført som egnet for bruk i bruksanvisningen, eller platetoppbeskyttelser som er integrert i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.

- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisjen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Ikke bruk produktet som en direkte tilberedningsoverflate. Tilberedning må alltid utføres ved bruk av egnet kokekar.

- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringsformål.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker.
- Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.

- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Tørk av ovnsrommet og døren etter hver bruk. Damp fra matlaging kan kondensere på veggene og forårsake korrosjon. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før du lager mat.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen med vaskemidler.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lypæren(e) i dette produktet og reserve-lypærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Tekniske data

Mål

Høyde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

3.2 Elektrisk installering.

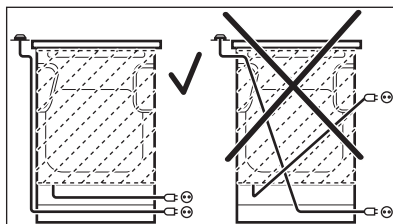
⚠ ADVARSEL!

Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med strømlledning uten støpsel. Tilkoblingsterminalen er plassert bak bakplaten.

⚠ ADVARSEL!

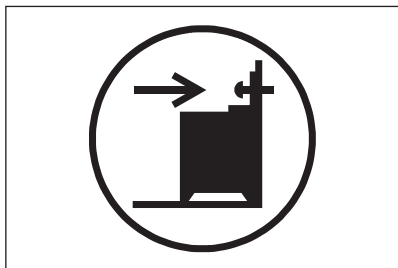
Strømlledningen må ikke komme i kontakt med den delen av produktet som er skyggelagt i figuren.



3.3 Vippesikring

⚠ FORSIKTIG!

Installer vippesikringen for å hindre at produktet faller under feil belastning. Vippesikringen fungerer bare når produktet er plassert på et riktig sted. Produktet ditt har symbolene som vises på bildene (hvis aktuelt) for å minne deg på å installere vippesikringen.

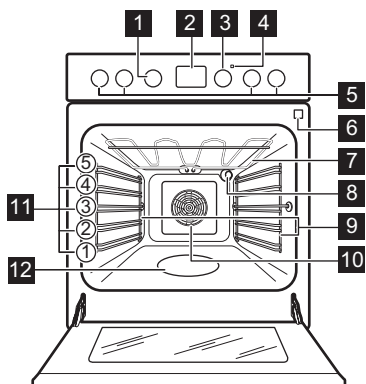


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

For mer informasjon om installeringen av produktet, referer til et separat instruksjonshefte.

4. PRODUKTBEKRIVELSE

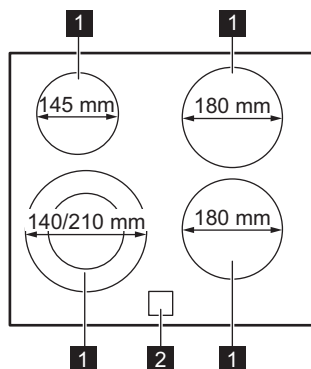
4.1 Generell oversikt



1 Bryter for ovnsfunksjonene

- 2** Display
- 3** Temperaturbryter
- 4** Temperaturindikator/-symbol
- 5** Brytere for platetopp
- 6** Kontakt for steketermometeret
- 7** Varmeelement
- 8** Lys
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Vifte
- 11** Hyllnivåer
- 12** Nedsenket område

4.2 Oversikt over platetopp



- 1 Sone
- 2 Restvarmeindikator

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

 blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrudd.

Trykk på  eller  for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.3 Endre klokkeslettet



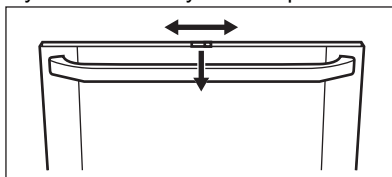
Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på  gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

5.4 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

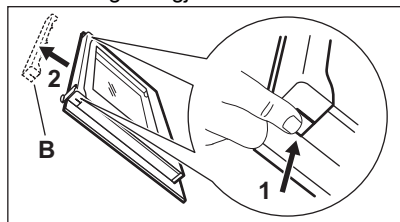
Flytt låsen mot høyre for å åpne døren.



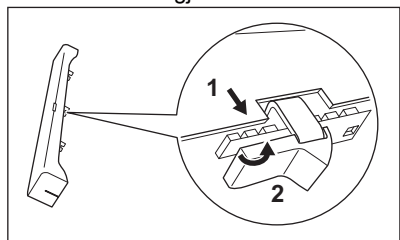
Lukk døren uten å trykke på spaken.

5.5 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen

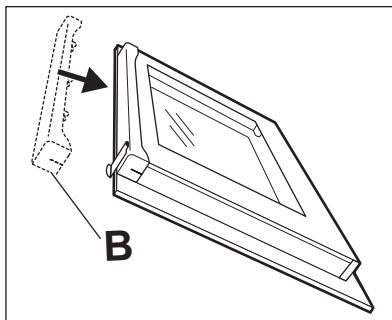
1. Trykk på dørlisten (B) på hver side. Tetningen frigjøres.



2. Trekk dørlisten opp og fjern den.
3. Fjern spaken (1), flytt den til høyre (2) og sett den inn igjen.



4. Hold dørlisten (B) på hver side og plasser den på den indre kanten av døren. Sett dørlisten inn i den øverste kanten av døren.



Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

Utfør prosedyren ovenfor igjen og flytt spaken tilbake til venstre.



Deaktivering av produktet deaktiverer ikke den mekaniske dørlåsen.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effekttrekk

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
⊙	Dobbelsone
⌋	Hold varm
1 - 9	Varmeinnstillinger



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningsprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effekttrekk. For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

6.2 Aktivere og deaktivere de ytre ringene

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

For å aktivere den ytre ringen: vri bryteren med klokken, forbi lett motstand, til ⊙. Drei bryteren mot klokken, til nødvendig varmeinnstillinger.

For å deaktivere den ytre ringen: vri knappen til «AV»-stillingen. Kontrollampen slukker.

6.3 Restvarmeindikator

 **ADVARSEL!**
Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettleddningen er frakoblet.
Indikatoren kan også dukke opp:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
 - når varme kokekar er plassert på kald sone,
 - når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.
- Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - TIPS

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

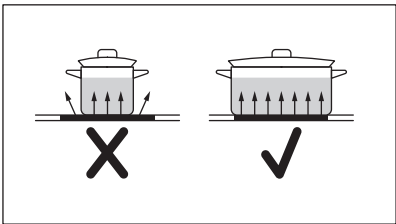
Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale

 Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokeplatens overflate.

 Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.

 Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

For å spare energi og sikre at kokeplaten fungerer som den skal, må kokekaret ha en egnet minimumsdiameter.



7.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	150 - 180	1800
Venstre fremme	140 - 210	1000/2200

7.3 Forenklet matlagingsguide

 Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ikke la kokekar tørrkoke eller nå for høye temperaturer.
- Riper eller mørke flekker på glassoverflaten påvirker ikke platetoppens ytelse.
- Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.
- Bruk kun en anbefalt skrape som et ekstra verktøy etter standard rengjøring.

- Vent til platetoppen er avkjølt og rengjør overflaten med en fuktig klut og et ikke-slipende vaskemiddel. Tørk av overflaten med en myk klut etter rengjøring.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat med sukker. Bruk en anbefalt skrape og vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør overflaten som beskrevet ovenfor. For å fjerne skinnende metallisk misfarging, bruk en myk klut og en løsning av vann og eddik.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Ovnsfunksjoner

ADVARSEL!

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.

0 Av-posisjon

Ovnen er av.



Ekte Varmluft

For steking og steking med samme tilberedningstemperatur på opptil to hylleposisjoner. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllenivå.



Tørring

For å tørke skivet mat.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Baking med fukt

Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Den er utformet for å spare strøm under tilberedning.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

For matlagningsinstruksjonene, se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt.

Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.



Du kan tine mat ved å velge Baking med fukt-funksjonen uten å stille inn temperaturen.

9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.

1. Drei bryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av ovnen.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften fortsatt være aktiv inntil ovnen er kjølt ned.

9.4 Bruk av temperatursensoren

Kjernetemperatursensoren måler kjernetemperaturen i kjøttet mens det tilberedes.

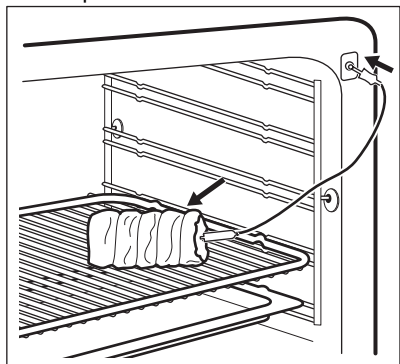
To temperaturer må stilles inn:

- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for temperatursensoren.

⚠ FORSIKTIG!

Bruk bare temperatursensoren som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett spissen på temperatursensoren inn i midten av kjøttet.
2. Sett pluggen til temperatursensoren i kontakten på fronten av produktet. Se i «Produktbeskrivelse». Indikatoren for temperatursensoren  blinker.



3. Trykk på knappen  eller  for å angi kjernetemperaturen. Du stiller temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Angi ovnsfunksjonen og ovnstemperaturen.
5. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen kan du høre et lydsignal i 2 minutter. Trykk på en knapp for å stoppe signalet.
6. Deaktiver produktet.

7. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Fjern kjøttet fra produktet. Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på  for å stille inn kjernetemperaturen.

⚠ ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

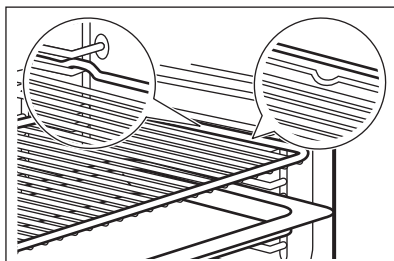
9.5 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



Små fordypninger øker sikkerhet og gir vippebeskyttelse. De er også anti-velt enheter. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.



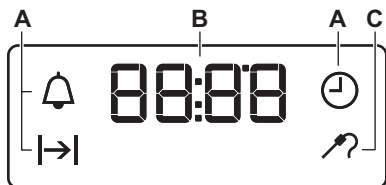
Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

10. OVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



- A. Klokkefunksjonene
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

10.2 Brytere

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

10.3 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon		Anvendelse
	KLOKKE SLETT	For å stille inn, endre eller sjekke tid på dagen.
	VARIGHET	For å velge hvor lenge ovnen virker.
	VARSELUR	For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

10.4 Velge STEKETID

- Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
- Trykk på gjentatte ganger til og et begynnner å blinke.
- Trykk på **+** eller **—** for å angi STEKETID.
Displayet viser .
- Når tiden er utløpt, blinker og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
- Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.5 Stille inn Varselur

- Trykk på gjentatte ganger til begynner å blinke.
- Trykk på **+** eller **—** for å stille inn den nødvendige tiden.
Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.
- Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
- Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

- 1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator begynner å blinke.
- 2. Trykk og hold  nede.

Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

11. OVN – TIPS

 ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

11.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

11.2 Tips om baking

Bakingsresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Hylleposisjonen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Ovnstemperaturen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og baketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	Baketiden er for lang.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og baketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

11.3 Ekte Varmluft: Baking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Saltkringer	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhåndsbaking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

11.4 Ekte Varmluft

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	_1)	2 + 4
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Frossen lasagne	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrateg	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Frosne chips	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhånds-baking, rund- stykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30+10 = 40 minutter.

11.5 Over- og undervarme: Baking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplass- ering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Helkorn rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-rundstykker	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvitt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Steking av rugbrød	180 - 200	55 - 65	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Formkaker / Madeirakaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandwichkake, rundstykke	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkaker	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vannbakkelsdeig	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekaker	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhånds-bakt, rundstykke 10-15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	fullføre 35 - 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Formkake i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

11.6 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk, koking	160 - 170	<u>1</u>)	3
Fisk, steking	180 - 200	<u>1</u>)	3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	3
Grateng	180 - 200	50 - 60	3
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelaget	190 - 210	50 - 60	3
Frossen lasagne	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3
Terter, hjemmelaget – forhånds-bakt, rundstykke	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	190 - 210	20 - 30	3
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3

¹⁾ Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

²⁾ Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt 30+10 = 40 minutter.

11.7 Pizzafunksjon

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Ciabatta rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3
Terter, hjemmelaget forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	175 - 200	35 - 45	3
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm stekeovnen.

11.8 Baking med fukt

Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kaker på bakebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rullekake	180	20 - 30	3
Brownies	180	30 - 40	3

Kake i boks

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Soufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	3
Formkake med syltetøy	150	25 - 35	3

Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	3

Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Informasjonskapsler (Cookies)	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

11.9 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

11.10 Ekte Varmluft : Steking

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	200	totalt 10	2 - 3
Rundstek – steking	150	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/sadel	160	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Svinekam ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakke-fileter	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, partert	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Langtidssteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2 - 3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Stekt kalkun, fylt	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

11.11 Over- og undervarme: Steking

Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	225	totalt 10	2 - 3
Rundstek – steking	160	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	180	90 - 120	1 - 3

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Kalv

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Oksefilet ¹⁾	180	60 - 70	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Lammekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek ¹⁾	200	60 - 70	3
Svinekam ¹⁾	200	60	3
Nakke-fileter	180	90 - 120	3
Skinke	160	60 - 100	2

1) Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

Fjærkre

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And ¹⁾	160	55 - 65	2
Langtidssteking av and ¹⁾	130	totalt rundt 5 timer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

¹⁾ Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

11.12 Gratinerer med vifte

Storfe kjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet: lett stekt	per cm tykkelse	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbiff eller filet: medium	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, ribbe	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknokke (forhåndsstekt)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveknokke	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammesadel	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjærkre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.13 Tabell for steketermometer

Storfekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Roastbiff	55 - 65	2 - 3
Rundstek – bruning	55 - 65	2 - 3
Rundstek – steking	55 - 65	2 - 3
Roastbiff	75 - 80	1 - 2

Kalvekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Oksefilet	65	2 - 3

Lammekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	90	2

Svinekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Svinestek	80	2 - 3
Nakkefileter	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjærkre

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)	Skuffplassering
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

11.14 Grilling generelt

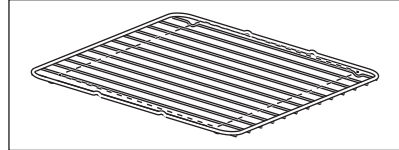


ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

- **Grill alltid med høyeste temperaturinnstilling.**
- Sett hyllen inn i hylleposisjonen som anbefalt i grilltabellen.
- Hvis første hylleposisjon anbefales, legg maten rett på stekebrettet.
- Sett alltid langpannen på hyllen nederst i ovnen for å samle opp fett.

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

11.15 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Burgere	maks ¹⁾	9 - 15	8 - 13	4
Svinefilét	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filetbiffer, kalvebiffer	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Ristet brød	maks ¹⁾	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

¹⁾ Forvarm ovnen

11.16 Tørking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert. Åpne døren til

produktet og la produktet avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	3	2 / 4
Urter	40 – 50	2 – 3	3	2 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

11.17 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Over- og undervarme	170	20 - 30	Brett	4
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Ekte Varmluft	150	25 - 35	Brett / dyp panne	1 + 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Over- og undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Ekte Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pizzafunksjon	160	60 - 80	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over- og undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Ekte Varmluft	150	35 - 45	Rist	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på rist ¹⁾	Ekte Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Over- og undervarme	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød ¹⁾	Max. Grill	Maks	1 - 5	Rist	4
Biffburger	Grilling	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist / dyp panne	4 + 1

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.

Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar mat i produktet lenger enn 20 min. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

12.3 Katalytisk rengjøring

FORSIKTIG!

Ikke rengjør den katalytiske overflaten med ovnsspray, såpe eller andre rengjøringsmidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.

⚠ FORSIKTIG!

Slå alltid ovnen lys på når du bruker katalytisk rengjøring (hvis aktuelt).

⚠ ADVARSEL!

Hold barn unna når du rengjør ovnen ved høy temperatur. Ovnens overflate blir svært varm, og det er en risiko for brannskader.



Flekker eller misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.



Før du aktiverer katalytisk rensing må du fjerne alt tilbehør fra ovnen.

Ovnsveggene med katalytisk emalje er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når apparatet er i bruk.

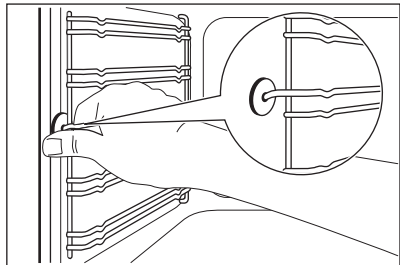
For best mulig selvrenseffekt skal du varme opp en tom ovn med jevne mellomrom.

1. Rengjør gulvet i ovnen med varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk.
2. Angi -funksjonen.
3. Still inn ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør du det med en myk og fuktig svamp.

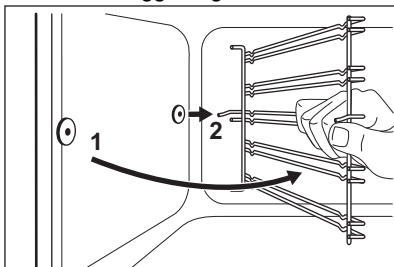
12.4 Fjerne hyllestøttene

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigene ut fra sideveggen og ta den ut.



Holderne på de uttrekbare skinnene må peke forover.

Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

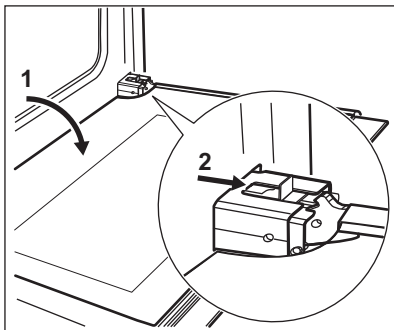


⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at den lengre festevaiieren er foran. Endene på de to vaiierne må peke bakover. Feil installasjon kan forårsake skade på emaljen.

12.5 Fjerne ovnsdøren

Fjern ovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Flytt glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til glidebryteren låses.
4. Fjern døren.

For å fjerne døren, trekk døren utover først fra den ene siden, og deretter den andre.

Når rengjøringsprosedyren er fullført, sett inn ovnsdøren i motsatt sekvens. Sørg for at du

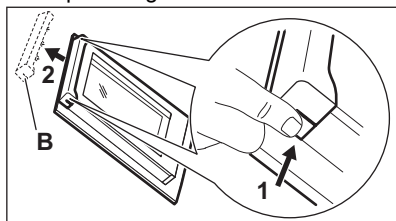
hører et klikk når du setter inn døren. Bruk makt om nødvendig.

12.6 Fjerning og rengjøring av dørglassene

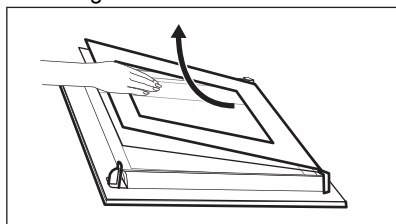


Dørglasset i produktet ditt kan være forskjellig i type og form fra eksemplene du ser i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

1. Hold dørlisten B øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipstetningen.



2. Trekk dørlisten mot fronten for å fjerne den.
3. Hold dørglasspanelene øverst i kanten ett etter ett og trekk dem oppover og ut av føringen.



4. Rengjør dørglasspanelene. For å installere paneler, utfør samme trinnene i omvendt rekkefølge.

12.7 Skifte lyspære



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnspære som tåler 300 °C. Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

12.8 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.



ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.



ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmaterialer, plastposer, grytekluter, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler, plastgjenstander i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
 2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene.
- For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.		Aktiver den indre ringen først.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrydd.	Still klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	LKR6444ZNW	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Varmeelement	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0 cm
	Venstre bak	14.5 cm
	Høyre foran	18.0 cm
	Høyre bak	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre foran	178.9 Wt/kg
	Venstre bak	181.8 Wt/kg
	Høyre foran	182.1 Wt/kg
	Høyre bak	172.7 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		178.9 Wt/kg

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 Platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.

- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

14.3 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	
Modellidentifikasjon	LKR6444ZNW 947941619
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet

Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	58.0 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

14.4 Ovn – Energisparing

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

14.5 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet

 Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet.

Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

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





