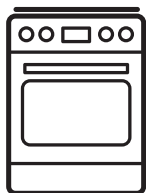




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**YIK66440NW**

**DA** Brugsanvisning | **Komfur**



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                             | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....                    | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                             | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....                       | 9  |
| 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....                    | 9  |
| 6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....                  | 11 |
| 7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....                  | 16 |
| 8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 18 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUG .....                       | 19 |
| 10. OVN – URFUNKTIONER.....                      | 21 |
| 11. OVN – TIPS OG RÅD.....                       | 22 |
| 12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....      | 34 |
| 13. FEJLFINDING.....                             | 37 |
| 14. ENERGIFORBRUG.....                           | 39 |
| 15. MILJØHENSYN.....                             | 40 |

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

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

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

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhaket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

### 2.2 Tilslutning, el

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptore og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

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

## 2.5 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat:

Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

# 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Tekniske data

| Mål    |              |
|--------|--------------|
| Højde  | 850 - 936 mm |
| Bredde | 596 mm       |
| Dybde  | 600 mm       |

## 3.2 Elektrisk installation



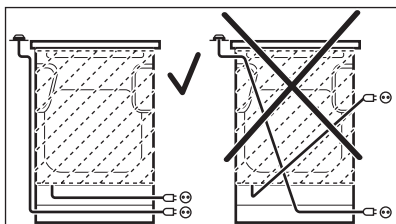
### ADVARSEL!

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

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

**⚠ ADVARSEL!**

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

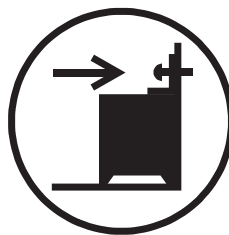


### 3.3 Toppesikring

**⚠ FORSIGTIG!**

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

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

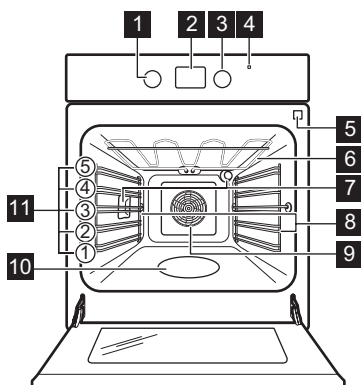


Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.

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

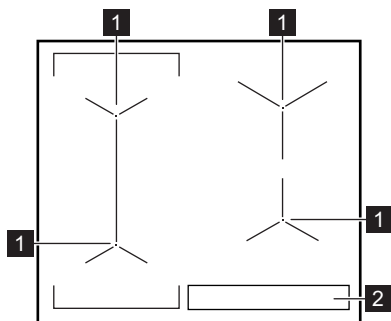
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



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

### 4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel

## 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. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.

4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .

## 5.2 Brug af sensorfelterne

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

## 5.3 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

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

Tryk på **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt.

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

## 5.4 Ændring af tid



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

Tryk en eller flere gange på **🕒**, indtil indikatoren for klokkeslæt blinker.

Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

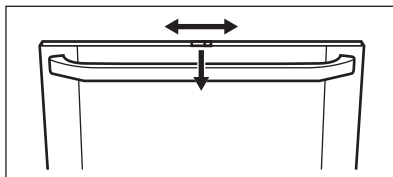
## 5.5 Forsænkbare knapper

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

## 5.6 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

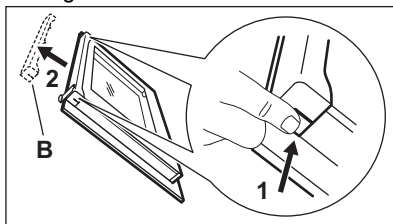
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



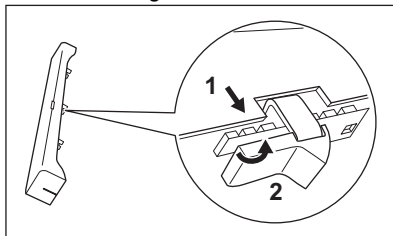
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

## 5.7 Deaktivering af den mekaniske dørlås - i hovedovnen

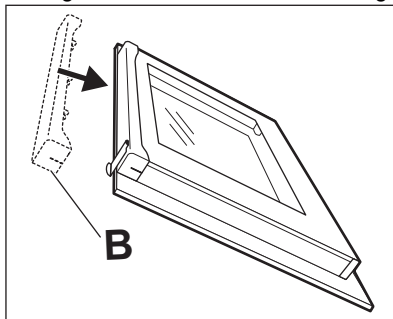
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



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



4. Hold lågelisten B i hver ende og placer den på undersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.



Aktivér den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



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

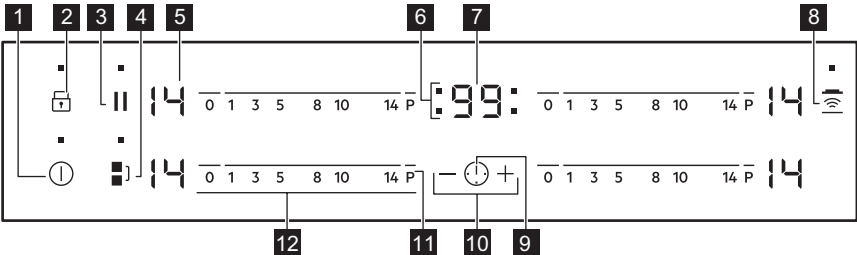
## 6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogepladepanel



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

| Sens-<br>orfelt | Funktion                      | Kommentar                                            |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 ①             | ON / OFF                      | Tænder / slukker for kogesektionen.                  |
| 2               | Lås / Børnesikring            | Låser / låser op for betjeningspanelet.              |
| 3               | Pause                         | Aktiverer / deaktiverer funktionen.                  |
| 4               | Bridge                        | Aktiverer / deaktiverer funktionen.                  |
| 5 -             | Display for varmetrin         | Visning af varmetrinnet.                             |
| 6 -             | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.       |
| 7 -             | Timerdisplay                  | Viser tiden i minutter.                              |
| 8               | Hob®Hood                      | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 9               | -                             | Vælger kogezone.                                     |
| 10 + / -        | -                             | Øger eller mindsker tiden.                           |
| 11 P            | PowerBoost                    | Aktiverer / deaktiverer funktionen.                  |
| 12 -            | Betjeningspanel               | Indstilling af et varmetrin.                         |

## 6.2 Display for varmetrin

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

## 6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

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

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

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

- fortsæt madlavning,
- holde varm,
- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

## 6.4 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 6.5 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.

- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

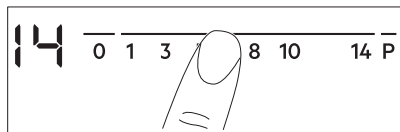
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

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

## 6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



## 6.7 Brug af kogezonerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge det store kogegrej på to kogezoner samtidigt.



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

## 6.8 Bridge



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

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

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

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

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

## 6.9 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezonen ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

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

**Sådan deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

## 6.10 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på **P**.  lyser.

**Sådan slår du funktionen fra:** Skift varmetrinnet.

## 6.11 Timer

### Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

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

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

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

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

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



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

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### Optællingstimer

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

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

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

**Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt:** Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at

blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

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

### Minutur

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

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .

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

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

## 6.12 Pause

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

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

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

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

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

Det forrige varmetrin vises.

## 6.13 Lås

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

**Indstil først varmetrinnet.**

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

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



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

## 6.14 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med ①.  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

## 6.15 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

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

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

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

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

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

kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



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

### Automatisk betjening af funktionen

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

### Automatiske tilstande

|                           | Automa-<br>tisk be-<br>lysning | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand H0               | Fra                            | Fra                        | Fra                         |
| Tilstand H1               | Til                            | Fra                        | Fra                         |
| Tilstand H2 <sup>3)</sup> | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Tilstand H3               | Til                            | Fra                        | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Tilstand H4               | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| Tilstand H5               | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 2      |
| Tilstand H6               | Til                            | Blæserha-<br>stighed 2     | Blæserha-<br>stighed 3      |

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

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

<sup>3)</sup> Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

- Tryk på  i 3 sekunder, indtil  eller  tændes.
- Tryk  på et par gange, indtil  tændes.
- Tryk  på timeren for at vælge en automatisk tilstand.



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



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

### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. For at gøre dette, tryk  når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



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

### Aktivering af lyset

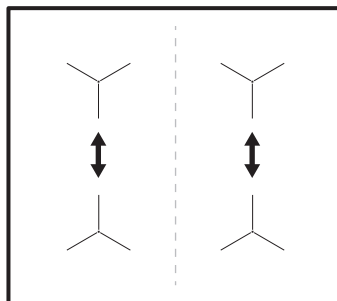
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



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

## 6.17 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



## 7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegej.

### Kogegejets materiale

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

### Kogegej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet tiltrækkes af bunden af kogegejet.



Bunden af kogegejet skal være så tyk og plan som mulig.

Sørg for, at kogegejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

### Kogegejets mål

Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegejets bund.

Se "Specifikation af kogezoneer" for de korrekte mål på kogegejet.

Sæt kogegejet i midten af den valgte kogezone.

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

## 7.2 Specifikation for kogezoneer

| Kogezone        | Kogegejets diameter [mm] | Effekt (W) |
|-----------------|--------------------------|------------|
| Bageste venstre | 125 - 210                | 2300/3200  |
| Bageste højre   | 125 - 210                | 2300/3200  |
| Forreste højre  | 125 - 210                | 2300/3200  |

| Kogezone         | Kogegejets diameter [mm] | Effekt (W) |
|------------------|--------------------------|------------|
| Forreste venstre | 125 - 210                | 2300/3200  |

## 7.3 Lyde ved brug



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

### Lyde relateret til kogegej:

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

### Lyde relateret til kogeplader:

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

## 7.4 Öko Timer ECO timer

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

## 7.5 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                                                                                          | Tid (min.)  | Råd                                                                                                       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                | Hold tilberedt mad varm.                                                                                                              | efter behov | Læg låg på kogegrejet.                                                                                    |
| 1 - 3              | Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.                                                                                   | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem.                                                                                |
| 2 - 3              | Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.                                                                                                 | 10 - 40     | Tilbered med låg.                                                                                         |
| 3 - 5              | 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. |
| 5 - 7              | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                     | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 7 - 9              | Damp kartofler og andre grøntsager.                                                                                                   | 20 - 60     | Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden. |
| 7 - 9              | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 9 - 12             | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 12 - 13            | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |
| 14                 | Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                       |             |                                                                                                           |
|                    | Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                                      |             |                                                                                                           |

## 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.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



### ADVARSEL!

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

### 8.2 Rengøring af

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

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

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

## 9. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Ovnfunktioner



#### Slukket position

Ovnen er slukket.



#### Varmluft

Bagning på maksimalt to ovnribber samtidig og til tørning af mad.

Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.



#### Pizza / AirFry

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

Stegning af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza.



#### Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



#### SteamBake

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



#### Hurtig grillstegning

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



#### Turbogrill

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



#### Fugtig varmluft

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

Den er designet til at spare energi under tilberedningen.

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

Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

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 kogezonerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.

3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

### 9.3 Aktivér funktionen: SteamBake

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.

#### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

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



Se kapitlet "Tips og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.  
Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.  
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: SteamBake .
4. Drej termostatkappen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.

#### ⚠ FORSIGTIG!

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

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

#### ⚠ ADVARSEL!

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

### 9.4 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de

udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

### 9.5 Brug af stegetermometeret

Stegetermometeret måler kernetemperaturen i kødet, mens det tilberedes.

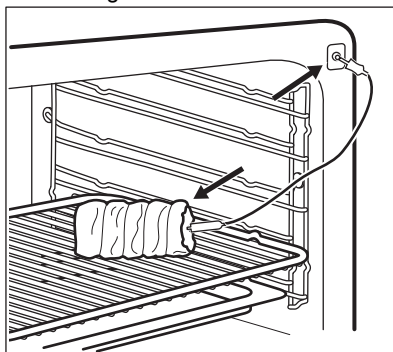
Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- 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 bøsningen. Tag kødet ud af ovnen.

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

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

 **ADVARSEL!**

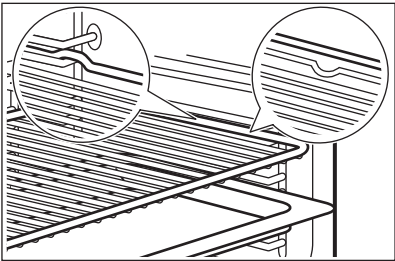
Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Stegetermometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

**9.6 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.



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



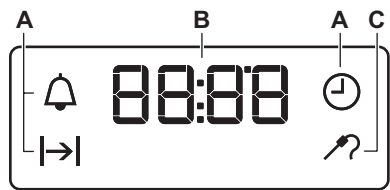
Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

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

| Urfunktionstast                                                                   |            | Applikation                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | AKTUEL TID | Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.                                                                                                     |
|  | VARIGHED   | Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.                                                                                                                         |
|  | MINUTUR    | Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket. |

### 10.4 Indstilling af VARIGHED

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

Displayet viser .

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

### 10.5 Indstilling af MINUTUR

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

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

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.

## 11.2 Bagetip

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

## 11.3 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    |

| Madvare                 | Temperatur (°C) | Tid (min.)                | Ovnrille |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|----------|
| Bradepandekage          | 150 - 160       | 30 - 40                   | 2 + 4    |
| Sandkager               | 150 - 160       | 50 - 60                   | 2        |
| Marengs                 | 90 - 110        | 90 - 120                  | 2 + 4    |
| Marengs-baser           | 90 - 110        | 90 - 120                  | 2 + 4    |
| Lagkagebunde            | 150 - 160       | 10 - 20                   | 2 + 4    |
| Vandbakkelser           | 155 - 165       | 30 - 40                   | 2 + 4    |
| Frugttærter, wienerbrød | 150 - 160       | Forbagning, baser 10 - 15 | 2 + 4    |
| Frugttærter, wienerbrød | 150 - 160       | efterbehandling 35 - 45   | 2 + 4    |
| Frugttærter, butterdej  | 170 - 180       | 30 - 40                   | 2 + 4    |

## 11.4 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    |
| 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    |

| Madvare                 | Temperatur (°C) | Tid (min.)               | Ovnrille |
|-------------------------|-----------------|--------------------------|----------|
| Vandbakkelser           | 170 - 190       | 30 - 45                  | 3 - 4    |
| Roulade                 | 190 - 210       | 10 - 12                  | 3 - 4    |
| Frugttærter, wienerbrød | 175 - 200       | forbagte, boller 10 - 15 | 3 - 4    |
| Frugttærter, wienerbrød | 170 - 180       | efterbehandling 35 - 45  | 3 - 4    |
| Frugttærter, butterdej  | 190 - 200       | 25 - 35                  | 3 - 4    |
| Marcipan-gærkage        | 210 - 230       | 10 - 12                  | 2        |

## 11.5 Madlavning med varmluft

| Madvare                                 | Temperatur (°C) | Tid (min.)            | Ovnrille |
|-----------------------------------------|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kogning                           | 150 - 160       | _1)                   | 2 + 4    |
| Fisk, stegning                          | 165 - 175       | _1)                   | 2 + 4    |
| Farsbrød                                | 165 - 175       | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Frikadeller                             | 165 - 175       | 35 - 45               | 2 + 4    |
| Leverpostej                             | 165 - 175       | 65 - 75               | 2 + 4    |
| Kartoffelgratin                         | 175             | 55 - 65               | 2 + 4    |
| Lasagne, hjemmelavet                    | 175             | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, frossen                        | 175             | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagratin                             | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pommes frites, frosne                   | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund | 165 - 175       | 15 - 20               | 2 + 4    |
| Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse      | 165 - 175       | 30 - 40               | 2 + 4    |
| Tærte, frossen færdigret                | 175             | 25 - 35 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |

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

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

## 11.6 Madlavning med over- og undervarme

| Madvare        | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|----------------|-----------------|------------|----------|
| Fisk, kogning  | 160 - 170       | _1)        | 2 - 3    |
| Fisk, stegning | 180 - 200       | _1)        | 2 - 3    |

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

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

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

## 11.7 Pizza

| Madvare                                       | Temperatur (°C)         | Tid (min.) | Ovnrlle |
|-----------------------------------------------|-------------------------|------------|---------|
| 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, buttermdej                       | 175 - 200               | 25 - 35    | 2       |
| Pizza, hjemmelavet (tyk - med masser af fyld) | 180 - 200               | 25 - 35    | 1       |
| Pizza, hjemmelavet (tynd skorpe)              | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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.) | Ovnrille |
|---------------------|-----------------|------------|----------|
| 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 SteamBake 

Bageri

| Madvare                     | Temperatur (°C) | Vand i ovnrummets prægning (ml) | Tilberednings-tid (min.) | Tid (min.) | Ovnrille |
|-----------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------|----------|
| Franskrød                   | 180             | 150                             | 10                       | 30 - 40    | 2        |
| Småt gærbrød                | 200             | 150                             | 5                        | 20 - 25    | 2        |
| Focaccia                    | 190             | 150                             | 10                       | 20 - 25    | 1        |
| Hjemmelavet pizza           | 230             | 150                             | 10                       | 15 - 20    | 2        |
| Småkager, scones, croissant | 160             | 150                             | 10                       | 10 - 20    | 2        |
| Frugtkage, kanel-negle      | 160             | 150                             | 10                       | 70 - 80    | 2        |

Frosne madvarer

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

Genopvarmning

| Madvare           | Temperatur (°C) | Vand i ovnrummets prægning (ml) | Tilberednings-tid (min.) | Tid (min.) | Ovnrille |
|-------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------|----------|
| Franskrød         | 110             | 100                             | -                        | 30 - 40    | 2        |
| Småt gærbrød      | 110             | 100                             | -                        | 20 - 25    | 2        |
| Hjemmelavet pizza | 110             | 100                             | -                        | 15 - 20    | 2        |
| Focaccia          | 110             | 100                             | -                        | 20 - 30    | 2        |
| Grøntsager        | 110             | 100                             | -                        | 15 - 25    | 2        |

| Madvare | Temperatur (°C) | Vand i ovn-rummets prægning (ml) | Tilberednings-tid (min.) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|------------|----------|
| Ris     | 110             | 100                              | -                        | 15 - 26    | 2        |
| Pasta   | 110             | 100                              | -                        | 15 - 27    | 2        |
| Kød     | 110             | 100                              | -                        | 15 - 28    | 2        |

## Stegning

| Madvare                               | Temperatur (°C) | Vand i ovn-rummets prægning (ml) | Tilbered-ningstid (min.) | Tid (min.)                             | Ovnrille |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|----------|
| Kylling                               | 210             | 200                              | -                        | 70 - 75                                | 2        |
| Halv kylling                          | 210             | 200                              | -                        | 35 - 50                                | 2        |
| Flæskesteg                            | 180             | 200                              | -                        | 65 - 70                                | 2        |
| Roastbeef 1 - 1,5 kg                  | 200             | 200                              | -                        | 1. 50 - 55<br>2. 60 - 65<br>3. 65 - 70 | 2        |
| 1. Rød<br>2. Medium<br>3. Gennemstegt |                 |                                  |                          |                                        |          |
| Stegt kalkun                          | 200             | 200                              | -                        | 70 - 85                                | 2        |

### 11.10 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

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

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

### 11.11 Stegning med varmluft

#### Kalvekød

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

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

#### Lammekød

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

## Svin

| Madvare                  | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrlle |
|--------------------------|-----------------|---------------|---------|
| Flæskesteg <sup>1)</sup> | 175             | 60 - 70       | 2 - 3   |
| Ribbensteg <sup>1)</sup> | 175             | 60            | 2 - 3   |
| Nakkefilet               | 160             | 90 - 120      | 2 - 3   |
| Skinke                   | 150             | 60 - 100      | 1 - 2   |

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

## Fjerkræ

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

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

## 11.12 Stegning med over- og undervarme

### Kalvekød

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

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

### Lammekød

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

## Svin

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

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

## Fjerkræ

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

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

## 11.13 Tabel for termometer

### Oksekød

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

### Kalvekød

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

### Lammekød

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

### Svin

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

## Fjerkræ

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

## 11.14 Grill generelt

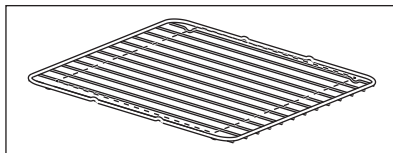


### ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

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

- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

## 11.15 AirFry

### Bagte produkter

| Madvare             | Antal     | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|---------------------|-----------|-----------------|------------|----------|
| Croissanter, frosne | ca. 350 g | 180 - 220       | 15 - 30    | 3        |
| Butterdej, frosnen  | ca. 400 g | 180 - 220       | 15 - 35    | 3        |
| Butterdej, frisk    | ca. 300 g | 180 - 220       | 15 - 35    | 3        |
| Pizza, frosnen      | ca. 340 g | 180 - 220       | 20 - 35    | 3        |

### Kartoffelprodukter

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

### Friske grøntsager

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

<sup>1)</sup> tilsæt 1 tsk olivenolie for at undgå fastklæbning

### Otros

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

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

## 11.16 Information til testinstitutter

| Madvare                                                    | Funktion             | Temperatur (°C) | Tid (min.)                                  | Tilbehør        | Ovnrille |
|------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|----------|
| Små kager i form (20 små kager pr. plade)                  | Over-/undervarme     | 170             | 20 - 30                                     | Plade           | 4        |
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) <sup>1)</sup>    | Varmluft             | 150             | 20 - 30                                     | Plade           | 2        |
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) <sup>1)</sup>    | 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 <sup>1)</sup> | 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 <sup>1)</sup>                                        | Hurtig grillstegning | Maks.           | 1 - 5                                       | Rist            | 4        |
| Burgerbøf                                                  | Grill                | Maks.           | 15 - 20 første side.<br>10 - 15 anden side. | Rist/dyb pande  | 4 + 1    |

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

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

#### Hverdagsbrug

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

#### Tilbehør

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

### 12.2 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 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen efter tilberedning med damp.



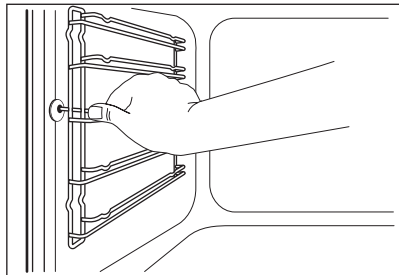
For funktionen: SteamBake vi anbefaler, at du udfører rengøringsproceduren mindst hver 5.-10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

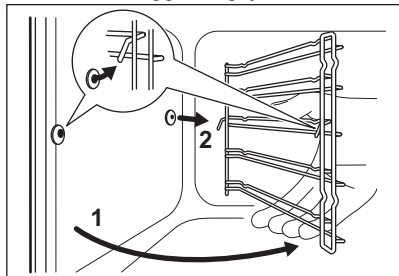
## 12.5 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



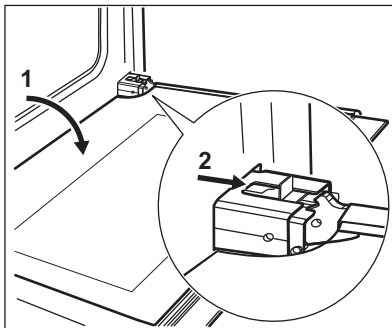
Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

## ⚠ FORSIGTIG!

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

## 12.6 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.  
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

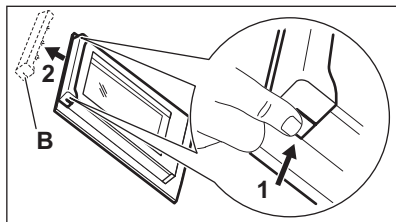
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 12.7 Fjernelse og rengøring af lågens glas

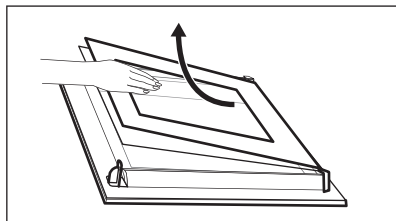


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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



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



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

## 12.8 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



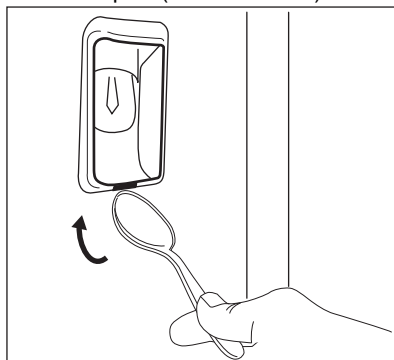
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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. Montér dækglasset.

## Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

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



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

## 12.9 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

Tryk på skuffen for at åbne den. Skuffen kommer ud.

### ⚠ 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-<br>syningen, eller også er det tilsluttet<br>forkert. | Kontrollér, om apparatet er tilsluttet<br>korrekt til lysnettet.                                                                            |
| Du kan ikke tænde for apparatet.                                                                                  | Sikringen er sprunget.                                                                       | Kontrollér, om sikringen er årsagen<br>til fejlen. Kontakt en kvalificeret elek-<br>triker, hvis sikringen springer flere<br>gange i streg. |
| Kogesektionen kan ikke tændes el-<br>ler betjenes.                                                                | Du har rørt ved to eller flere sensor-<br>felter samtidigt.                                  | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                                    |
| Kogesektionen kan ikke tændes el-<br>ler betjenes.                                                                | Der er vand eller fedtstænk på be-<br>tjeningspanelet.                                       | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                                   |
| Der udsendes et lydsignal, og koge-<br>pladen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når ko-<br>gepladen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere<br>sensorfelter.                                         | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                                        |
| Kogepladen slukkes.                                                                                               | Du har lagt noget på sensorfeltet<br>①.                                                      | Fjern genstanden fra sensorfeltet.                                                                                                          |
| Kogepladen er lang tid om at opvar-<br>me kogegrej.                                                               | Forkert diameter eller kvalitet af ko-<br>gegrejet.                                          | Brug kogegrej, der er beregnet til in-<br>duktion med en bunddiameter, der<br>svarer til kogezonens størrelse                               |
| Restvarmeindikator tænder ikke.                                                                                   | Zonen er ikke varm, fordi den kun<br>har været tændt i kort tid.                             | Kontakt et autoriseret servicecenter,<br>hvis zonen har været i drift tilstræk-<br>keligt længe til at være varm.                           |
| Automatisk opvarmning virker ikke.                                                                                | Zonen er varm.                                                                               | Sørg for, at zonen afkøles tilstræk-<br>keligt.                                                                                             |
| Automatisk opvarmning virker ikke.                                                                                | Det højeste varmetrin er indstillet.                                                         | Det højeste varmetrin har samme<br>effekt som funktionen.                                                                                   |
| Varmetrinnet skifter mellem to for-<br>skellige trin.                                                             | Effektstyring er tændt.                                                                      | Se kapitlet "Kogesektion – Daglig<br>brug".                                                                                                 |
| Sensorfelterne bliver varme.                                                                                      | Kogegrejet er for stort, eller du stiller<br>det for tæt på betjeningsknapperne.             | Sæt om muligt stort kogegrej på de<br>bageste zoner.                                                                                        |
| Der afgives intet lydsignal, når der<br>trykkes på tasterne.                                                      | Lydsignalerne er slået fra.                                                                  | Aktivér lydsignalerne. Se kapit-<br>let "Kogesektion – Daglig brug".                                                                        |

| Problem                                                                                                            | Mulig årsag                                            | Afhjælpning                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  tændes på kogesektionens display. | Automatisk slukning er aktiveret.                      | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen.                                                                                                                                                  |
|  tændes på kogesektionens display. | Børnesikringen er slået til, eller låsen er sat til.   | Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".                                                                                                                                                   |
|  tændes på kogesektionens display. | Der står ikke noget kogegrej på zonen.                 | Sæt kogegrej på zonen.                                                                                                                                                                     |
|  tændes på kogesektionens display. | Kogegrejet er forkert.                                 | Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Tips og råd".                                                                                                                       |
|  tændes på kogesektionens display. | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen. | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se kapitlet "Kogesektion - Tips og råd".                                                                                                              |
| Ovnen opvarmes ikke.                                                                                               | Ovnen er slukket.                                      | Tænd for ovnen.                                                                                                                                                                            |
| Ovnen opvarmes ikke.                                                                                               | Uret er ikke indstillet.                               | Indstil uret.                                                                                                                                                                              |
| Ovnen opvarmes ikke.                                                                                               | De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.        | Sørg for, at indstillingerne er korrekte.                                                                                                                                                  |
| Pæren lyser ikke.                                                                                                  | Pæren er defekt.                                       | Udskift pæren.                                                                                                                                                                             |
| Displayet viser "12.00".                                                                                           | Der har været strømafbrydelse.                         | Nulstil uret.                                                                                                                                                                              |
| Displayet viser F11.                                                                                               | Termometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket.      | Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.                                                                                                                     |
| Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.                                                        | Du har ladet retten stå i ovnen for længe.             | Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.                                                                                                              |
| Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af SteamBake-funktionen.                                        | Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.        | Se "Aktivering af SteamBake-funktionen".                                                                                                                                                   |
| Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.                                                                           | Temperaturen er for lav.                               | Indstil temperaturen til mindst 110°C. Se kapitlet "Ovn – Tips og råd".                                                                                                                    |
| Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.                                                                           | Der er for meget vand i ovnrummets prægning.           | Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrummets prægning. Se "Aktivering af SteamBake-funktionen". |

## 13.2 Servicedata

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

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

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

## 14. ENERGIFORBRUG

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

|                                                  |                                  |             |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | YIK66440NW                       |             |
| Kogesektionstype                                 | Kogesektion i fritstående komfur |             |
| Antal kogezoner                                  | 4                                |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion                        |             |
| Diameter på runde kogezoner (Ø)                  | Forreste venstre                 | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste venstre                  | 21.0 cm     |
|                                                  | Forreste højre                   | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste højre                    | 21.0 cm     |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre                 | 176.0 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre                  | 181.0 Wh/kg |
|                                                  | Forreste højre                   | 193.0 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre                    | 179.0 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |                                  | 182.3 Wh/kg |

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

#### 14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

### 14.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og eco-design for ovne

|                                                            |                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| Leverandørens navn                                         | Electrolux           |
| Identifikation af model                                    | YIK66440NW 947941573 |
| 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     | 60.8 kg                  |

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

## 14.4 Ovn - Energibesparelse

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

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

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

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

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

### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

### Restvarme

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

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

### Hold maden varm

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

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

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

## 15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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







