



LKR540403X
LKR540403W

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

31



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	11
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	12
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	13
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
9. OVN – DAGLIG BRUG	15
10. OVN – URFUNKTIONER.....	16
11. OVN – BRUG AF TILBEHØRET.....	17
12. OVN – TIPS OG RÅD.....	19
13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	25
14. FEJLFINDING.....	27
15. ENERGIFORBRUG.....	29
16. MILJØHENSYN.....	30

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.

- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- 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.

- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke 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 skruengevind 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. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brug ikke apparatet som en overflade til direkte madlavning. Tilberedning skal altid udføres med passende kogegej.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegejret, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere

temperatur end olie, der bruges første gang.

- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn 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 på bunden i produktets ovnrum.
 - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegejret koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegej eller uden kogegej.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, 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.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

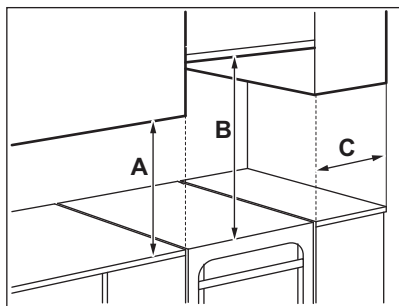
3.1 Placeringen af produktet



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

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

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

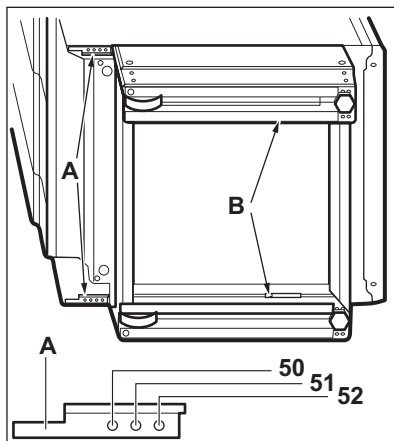
Er spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

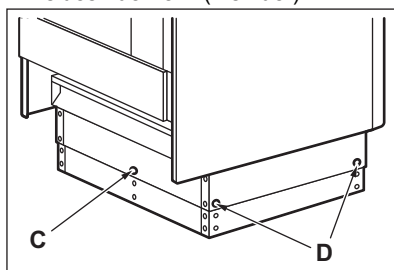
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

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

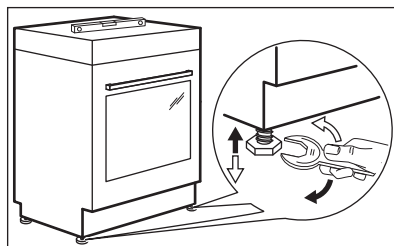


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



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

3.4 Udjævning af produktet



Brug små fødder på bunden af produktet til at indstille produktets øverste overflade, så det flugter med andre overflader.

3.5 Tippesikring

Indstil produktets højde og område, før tippesikringen monteres.

FORSIGTIG!

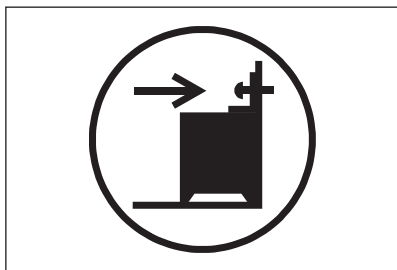
Sørg for at montere tippesikringen i korrekt højde.



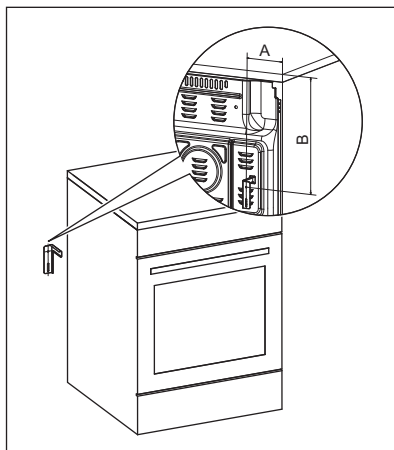
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

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

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



1. Monter tippesikringen B - 343 mm ned fra toppen af produktet og A - 67 mm fra siden af produktet i det runde hul på beslaget. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



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



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

FORSIGTIG!

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

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

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

Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

ADVARSEL!

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

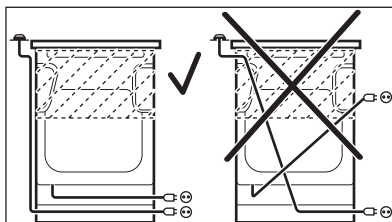
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x2,5 mm ²

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

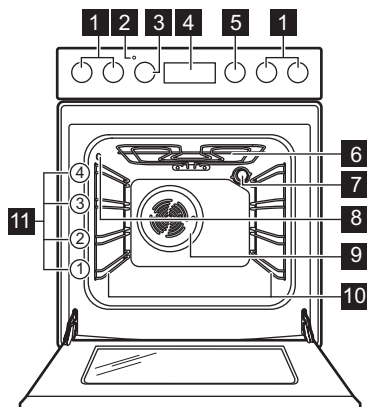
ADVARSEL!

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



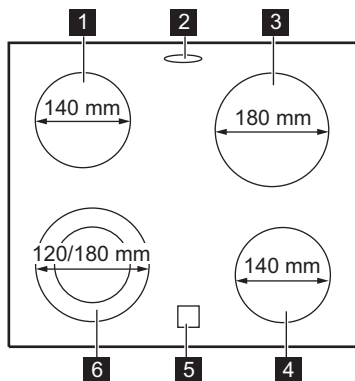
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningsknapper
- 2** Kontrollampe/symbol for temperatur
- 3** Temperaturknap
- 4** Elektronisk display
- 5** Ovnfunktionsknap
- 6** Varmelegeme
- 7** Ovnlys
- 8** Stik til madlavningstermometer
- 9** Blæser
- 10** Ovnribbe, udtagelig
- 11** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Kogezone, 1800 W
- 4 Kogezone, 1200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezone, 700/1700 W

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret.
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Indstilling af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

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

Tryk på  eller  for at indstille det korrekte klokkeslæt.

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

5.3 Ændring af tid



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

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

5.4 Forsænkbare knapper

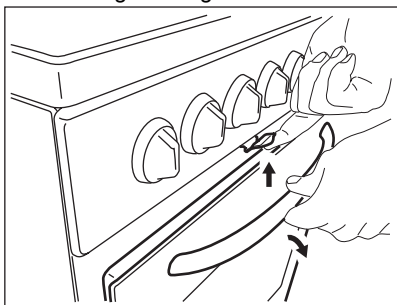
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.5 Mekanisk lågelås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Træk og hold lågelåsen.



2. Åbn lågen.

Træk ikke i lågelåsen, når du lukker ovnlågen!

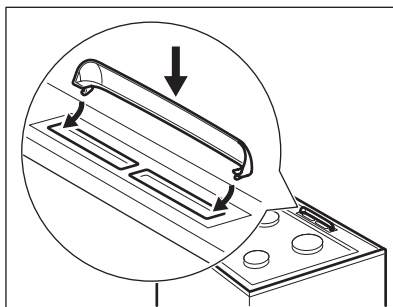


Den mekaniske lågelås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.6 Montering af dæksel til dampudsugning

Dampudtaget bruges til at opsamle det kondensvand, der dannes under ovnens drift.

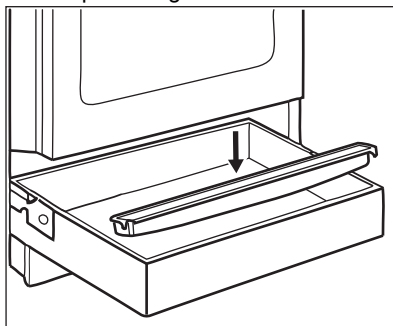
1. Anbring dækslets kroge under den forreste kant til dampudløbets huller.
2. Skub bagkanten ned for at fastlåse dækslet.



5.7 Beslag til kondensopsamler

Kondensopsamleren bruges til at opsamle den kondens, der dannes under ovnens drift.

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Beskrivelse af kogezoneer

Kogezoneerne er udstyret med termostat og fungerer sporadisk (slukkes og tændes igen) afhængigt af det valgte varmetrin.

6.2 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
☉	Dobbelt zone
⎵	Holde varm
1 - 9	Varmeindstillinger



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

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling.
Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

6.3 Brug af den simple kogezone

For at bruge en simpel kogezone skal du dreje den relevante knap til en af følgende positioner: 1-9.



For varmetrin 1-3 forbliver zonen rød i ca. 2-3 sekunder og deaktiveres derefter.



Zonen fungerer ved sit maksimale effektniveau, når du har indstillet varmeniveauet til 8 eller 9.

6.4 Aktivering og deaktivering af yderkredsene (dobbelt eller oval)

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

1. Hvis du vælger et varmetrin mellem 1-9, er det kun den midterste del af kogezone, der er tændt.

2. For at aktivere yderkredsen skal du dreje knappen med uret ud over trin 9 til ☉.
3. Drej knappen mod uret til det ønskede varmetrin (1-9). Både den midterste del og yderkredsen er tændt sammen.

Drej knappen til positionen sluk for at deaktivere yderkredsen. Både den midterste del og yder- eller ovalkredsen deaktiveres. Kontrollampen slukkes. For at genstarte den midterste del af kogezone skal du vælge et varmetrin mellem 1-9.

6.5 Kontrollampe for restvarme

⚠ ADVARSEL!

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

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

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD



⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale



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

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

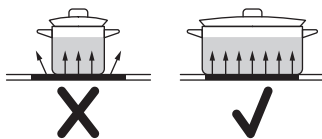


Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.



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

For at spare energi og sikre, at kogesektionen fungerer korrekt, skal kogegrejets bund have en passende minimal diameter (mindst den samme som zonediameteren).



7.2 Forenklet tilberedningsvejledning



Data i tabellen er kun vejledende.

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

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af kogesektionen

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

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



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

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

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

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

9.3 Ovnfunktioner



Slukket position

Ovnen er slukket.



Ovnlys

Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og til henkogning.



Varmluft

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur på flere ovnribber, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.



Varmluft

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



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.

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

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

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



Turbogrill

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



Pizza

Bagning på én ovnribbe med kraftigere bruning og sprød bund.

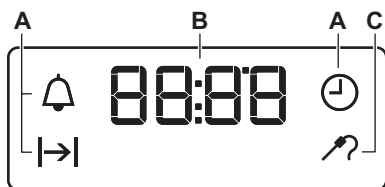


Optøning

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

10. OVN – URFUNKTIONER

10.1 Display



- 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 Tabel over urets funktioner

Urfunktioner	Anvendelse
AKTUEL TID	For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.

Urfunktioner	Anvendelse
→	VARIGHED Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
	MINUTUR Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også når ovnen er slukket.

10.4 Indstilling af VARIGHED

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

Displayet viser |→|.

4. Når tiden er gået, blinker |→|, og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej 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 – BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

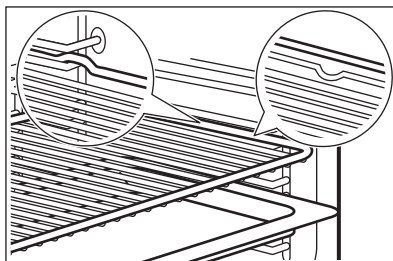
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 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.



Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

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.

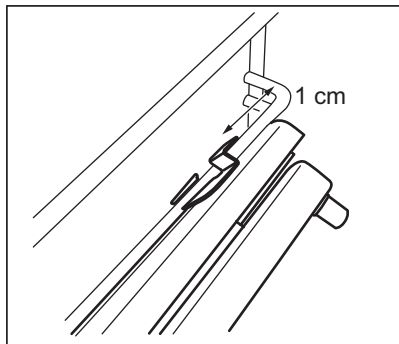
11.2 Teleskop udtræksskinner



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

Montering af teleskopskinnerne

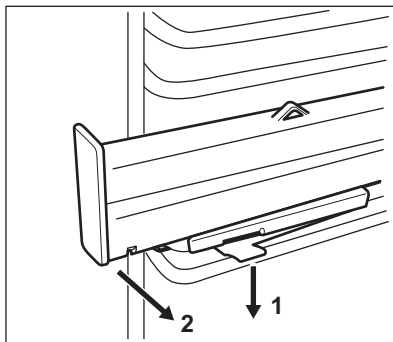
1. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
2. Skub låsen i den bageste ende af teleskopskinnen ind på en ovnribbe. Sørg for at placere skinnen i den rigtige side af ovnen.



3. Drej skinnen til den korrekte position. Stoppet i den ene ende af teleskopskinnen, skal vende opad.
4. Skub skinnen helt ind til ovnens bagvæg.
5. Skub forsiden af teleskopskinnen ind mod ovnribben. Der lyder et klik, når låsen på forsiden sidder korrekt og er låst.
6. Udfør de samme trin for at montere den anden teleskopskinne. Sørg for, at de to teleskopskinner er på samme niveau.

Fjernelse af teleskopskinnerne

1. Tryk låsen ind på den forreste ende af teleskopskinnen.



2. Træk den forreste ende af skinnen væk fra ovnribben.
3. Drej teleskopskinnen ca. 90°.
4. Tag den bageste ende af skinnen ud af ovnribben.
5. Udfør de samme trin for at fjerne den anden teleskopskinne.

11.3 Brug af stegetermometeret

Stegetermometeret måler kernetemperaturen i kødet, mens det tilberedes.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

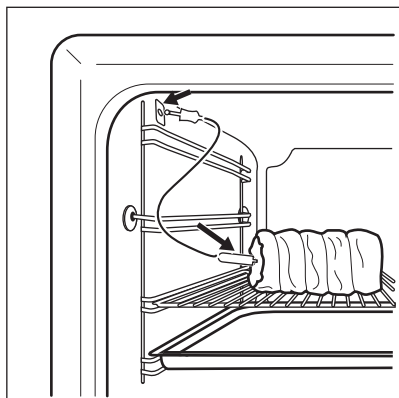
- Ovntemperaturen. Se stegetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



FORSIGTIG!

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

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kødet.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen på sidevæggen inde i ovnen. Se "Produktbeskrivelse". Kontrollampen for stegetermometeret  blinker.



3. Tryk på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille kernetemperaturen.
Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.

5. Når kødet når den indstillede kernetemperatur, vil et akustisk signal lyde i to minutter. Tryk på en knap for at stoppe signalet.

6. Sluk for produktet.

7. Tag stegetermometerets stik ud af kontakten. Tag kødet ud af ovnen.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen. Tryk på $\mathcal{P}$ 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.

12. 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.

12.1 Generelle oplysninger

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

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

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

12.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

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

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

12.3 Bagning af kager

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

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

12.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

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

12.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

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

12.6 Over-/undervarme

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 190	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1500	160 - 170	45-55 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1350	200 - 220	60 - 70	2	grillrist
				1	bageplade
Kylling, halveret	1300	190 - 210	35 + 30	3	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fyldt kage med gær ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bageplade
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	170 - 180	55-65 ³⁾	2	bageplade
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 lette plader (længde: 20 cm)
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe
Gærbotter ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bageplade

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bageplade
Marengs	400	100 - 120	40 - 50	2	bageplade
Æblekage m. smul-dredej ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bageplade
Smørkage ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for den.

3) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket den.

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

12.7 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flade kager ¹⁾	1000	150	30	2	bageplade
Æblekage med gær	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bageplade
Kylling, hel	1400	180	55	2	grillrist
				1	bageplade
Flæskesteg	800	170 - 180	45-50	2	grillrist
				1	bageplade
Fyldt kage med gær	1200	150 - 160	20 - 30	2	bageplade
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bageplade
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bageplade
Engelsk julekage ¹⁾	2400	150 - 160	35-40 ²⁾	2	bageplade
Quiche lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rund plade (diameter: 26 cm)
Bondebrød ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	155-165	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe
Gærborler ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bageplade
Marengs	400	110 - 120	30 - 40	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	1500	160 - 170	25 - 35	3	bageplade
Sandkage ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for den.

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

12.8 Varmluft

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Flad kage ¹⁾	1000	155	35	2	bageplade
Flad kage ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bageplade
Æblekage med gær ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bageplade
Bradepandekage	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bageplade
Kylling, hel	1400	200	50	2	grillrist
				1	bageplade
Svinekotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	grillrist
				1	bageplade
Flan ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bageplade
Fylt kage med gær	1200	160 - 170	20 - 30	3	bageplade
Cheese cake	2600	150 - 170	60 - 70	2	bageplade
Schweizisk æbletærte ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bageplade
Julekage ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bageplade
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rund plade (diameter: 26 cm)

Mad	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bondebrød ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bageplade
Rumænsk sandkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe
Rumænsk sandkage - traditionel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnribbe
Gærbotter ¹⁾	800	190	15	3	bageplade
Gærbotter ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bageplade
Roulade ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bageplade
Marengs	400	100 - 120	50 - 60	2	bageplade
Marengs	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bageplade
Æblekage m. smuldrede ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bageplade
Sandkage ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bageplade
Smørkage ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, efter du har slukket for den.

3) Lad kagen stå i ovnen i 10 minutter, efter du har slukket den.

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

12.9 Fugtig varmluft

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	25 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brød/småt gærbrød	200	40 - 45	2	bageplade eller bradepande
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	2	grillrist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brownie	180	35 - 45	2	bageplade eller bradepande
Kager i form				

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Soufflé	210	35 - 45	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	25 - 35	2	bageform på grillrist
Formkage	150	35 - 45	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	35 - 45	2	bageplade eller bradepande
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Små bagte varer				
Småkager	170	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Makroner	170	40 - 50	2	bageplade eller bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Småkager af mørdej	140	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Tarteletter	170	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Vegetarisk				
Blandet grønt i pose 400 g	200	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Omelet	200	30 - 40	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 35	2	bageplade eller bradepande

12.10 Turbogrill

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

12.11 Pizza

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

1) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

12.12 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnribbe	Tid (min)
Små kager i form (16 stk./ plade)	Over-/undervarme	160	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./ plade)	Varmluft	150	bageplade	3	20 - 30
Små kager i form (16 stk./ plade)	Varmluft	160	bageplade	1 + 3	30 - 40
Æbletærte (2 forme Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	190	grillrist	1	65 - 75
Æbletærte (2 forme Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	180	grillrist	2	70 - 80
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	180	grillrist	2	20 - 30
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	grillrist	2	25 - 35
Fedtfattig sandkage	Varmluft	170	grillrist	1 + 3	30 - 40
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade	3	15 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	3	20 - 30
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	bageplade	1 + 3	15 - 30
Toast 1)	Turbogrill	230	grillrist	3	3-5
Burgerbøf 2)	Turbogrill	250	grillrist eller dyb pande	3	15-20 første side; 10-15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.

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

13.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

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

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

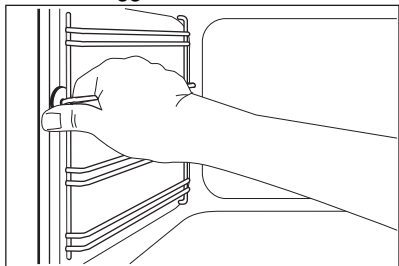
13.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

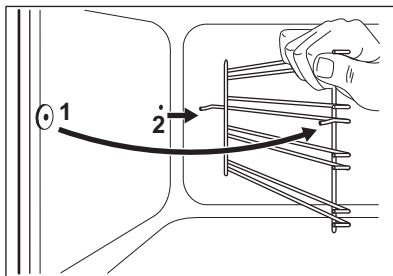
⚠ FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

13.4 Fjernelse og montering af ovnens glaspanser

Du kan fjerne det indvendige ovnglas for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.

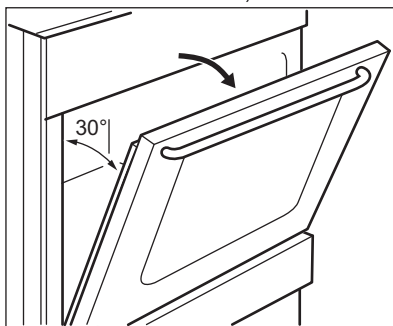
⚠ ADVARSEL!

Hold ovndøren lidt åben under rengøringen. Når du åbner den helt, kan den ved et uheld lukke og forårsage potentiel skade.

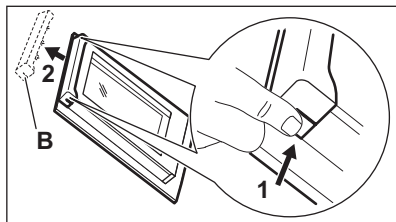
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

1. Åbn døren, indtil den er i en vinkel på ca. 30°. Døren står selv, når den er let åben.



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



3. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

⚠ ADVARSEL!

Når glaspanelerne fjernes, forsøger ovnlågen at lukke.

4. Hold den øverste kant af lågeglaspanelerne, og træk dem op en efter en.
5. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovenstående trin i omvendt rækkefølge. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det større.

⚠ FORSIGTIG!

Sørg for, at sætte det indvendige ovnglas på den rigtige plads.

13.5 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på 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.

13.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Bagbelysningen

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

14. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
Kontrollampe for Restvarme lyser ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Tænd først for den inderste varmekreds.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Madlavningstermometeret virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

14.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

15. ENERGIFORBRUG

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

Identifikation af model	LKR540403X LKR540403W	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	14,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
	Forreste højre	14,0 cm
	Forreste venstre	18,0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	181.8 Wh/kg
	Bageste højre	182.1 Wh/kg
	Forreste højre	181.8 Wh/kg
	Forreste venstre	190.1 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		184.0 Wh/kg

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

15.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKR540403X 943005668 LKR540403W 943005764
Energieffektivitetsindeks	94.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,84 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,75 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1

Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	57 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	LKR540403X	50.0 kg
	LKR540403W	49.0 kg

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

15.4 Ovn - Energibesparelse

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

Sørg for, at 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. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovnens funktioner.

15.5 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

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

16. MILJØHENSYN

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

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

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

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	31
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	34
3. INSTALLATION.....	36
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	39
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	40
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	41
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	42
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	43
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	44
10. UGN – KLOCKFUNKTIONER.....	45
11. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	46
12. UGN – RÅD OCH TIPS.....	47
13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	54
14. FELSÖKNING.....	56
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57
16. MILJÖSKYDD.....	59

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur

produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Den här produkten måste anslutas till elnätet med kabeltyp H05VV-F för att kunna stå emot temperaturen från den bakre panelen.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING! Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablager i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkårl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Använd inte produkten som en direkt kokyta. Tillagning måste alltid ske med lämpliga kokkärl.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre

temperatur jämfört med olja som används för första gången.

- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmateriallet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs

separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

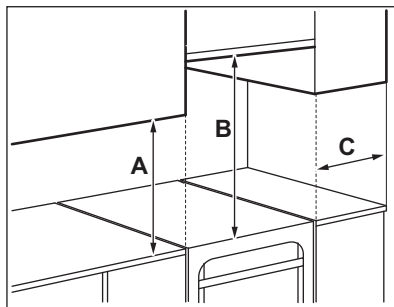
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Produktens placering

i

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

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn. Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

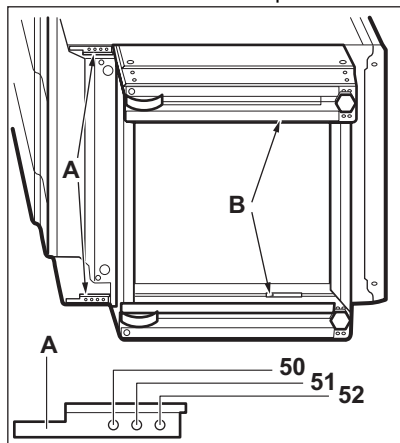
Märkspänning	230 V
Frekvens	50–60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

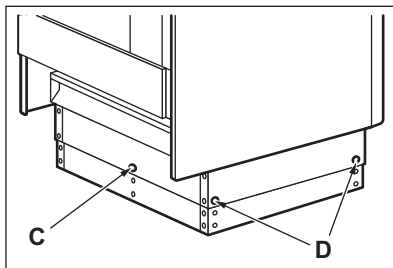
3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.
2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.

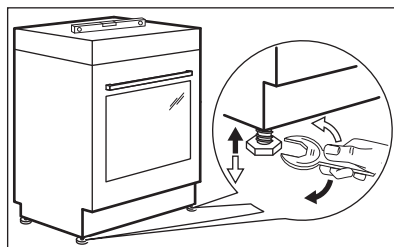


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



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

3.4 Nivåutjämning av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa produktens övre yta i nivå med andra ytor.

3.5 Tippskydd

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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

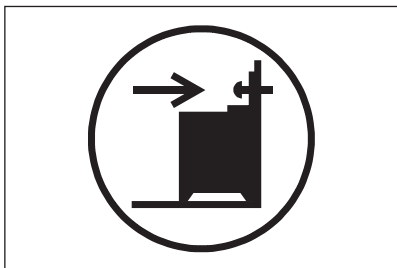
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



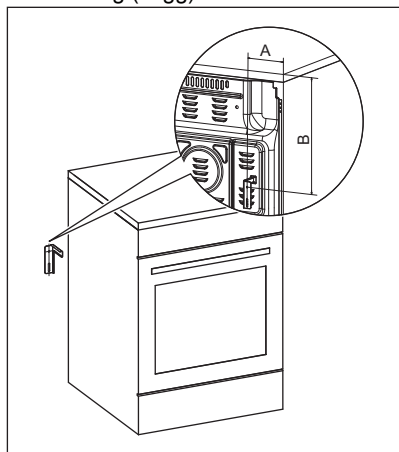
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet B –343 mm nedanför produktens ovansida och A–67 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i det stabila materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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

bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

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

Denna produkt levereras utan huvudkontakt eller huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.



WARNING!

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

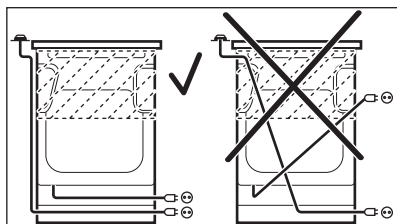
Tillämpliga typer av kablar för olika faser:

Fas	Minimistorlek kabel
1	3x2,5 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²



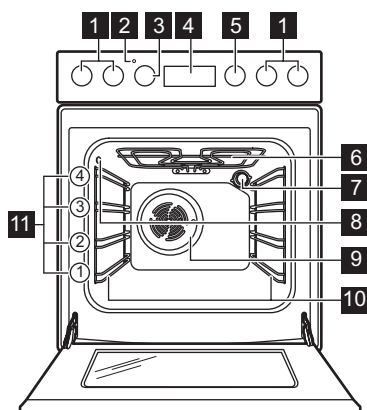
WARNING!

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



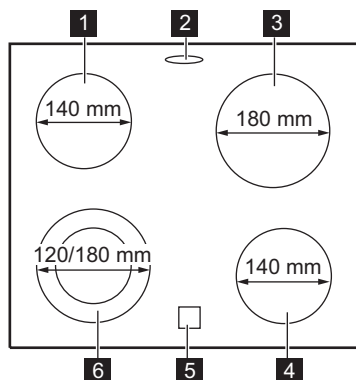
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



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

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Ångutlopp - antal och placering beror på modell
- 3 Kokzon 1800 W
- 4 Kokzon 1200 W
- 5 Restvärmeindikator
- 6 Kokzon 700 / 1700 W

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventiler rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på  eller  för att ställa in rätt tid. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.3 Ändra tid



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

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

5.4 Infällbara vred

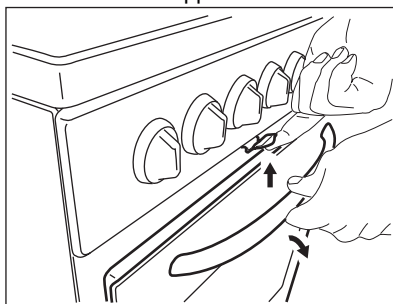
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.5 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Dra och håll upp lucklåset.



2. Öppna luckan.

Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!

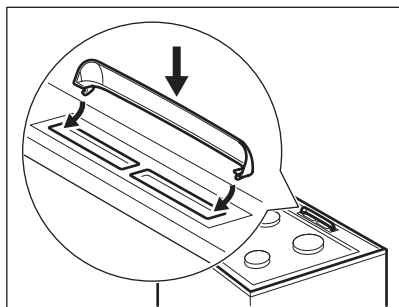


Det mekaniska lucklåset avaktiveras inte när ugnen stängs av.

5.6 Installera ångutloppsskyddet

Ångutloppsskyddet används för att samla upp kondensatet som skapas under ugnsdrift.

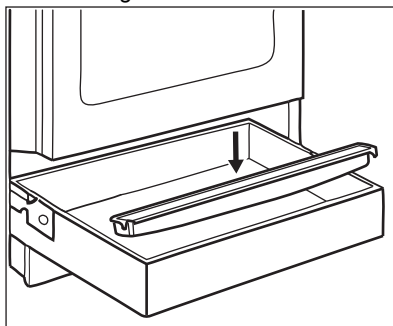
1. Sätt skyddets krokar under framkanten på ångutloppshålen.
2. Tryck ner den bakre kanten för att låsa skyddet.



5.7 Montering av kondensbehållare

Kondensbehållaren används för att samla upp kondensvatten som bildas under ugnsdrift.

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av kokzonerna

Kokzonerna är försedda med termostat och fungerar intermittent (går av och på igen) beroende på den valda värmenivån.

6.2 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
⊙	Dubbelzon
⌋	Varmhållning
1 - 9	Värmeinställningar



Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5 - 10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet för respektive kokzon till önskad värmeinställning.

Vrid vredet till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.3 Använda den enkla kokzonen

Om du vill använda en enkel kokzon vrider du vredet till ett av följande lägen: 1–9.



För värmelägena 1-3 är zonen röd i 2-3 sekunder och därefter stängs den av.



Zonen arbetar på sin maximala effektnivå när du ställer in värmenivån på 8 eller 9.

6.4 Aktivera och inaktivera ytterringarna (dubbel eller oval)

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kockäret.

1. Om du väljer en värmenivå på mellan 1-9 fungerar bara den centrala delen av kokzonen.
2. För att aktivera den yttre ringen, vrid på vredet medurs till inställningen över 9 till ⊙.
3. Vrid sedan vredet moturs till önskat värmeläge (1-9). Både den centrala delen och den yttre ringen fungerar tillsammans.

Avaktivera den yttre ringen genom att vrida vredet till "av"-läget. Både den centrala delen

och den yttre eller ovala ringen stängs av. Indikatorn slocknar. Om man vill starta om den centrala delen av kokzonen, välj en värmenivå på mellan 1-9.

6.5 Restvärmeindikator

 **VARNING!**
Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorn tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.

- Indikatorn kan också visas:
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
 - när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
 - när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

 **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

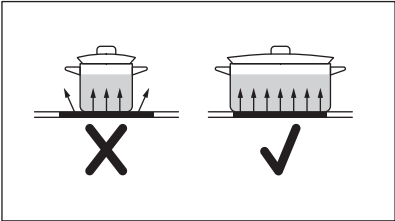
Resultatet beror på kokkärlets material


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


Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.


Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter (minst samma som zonens diameter).



7.2 Förenklad matlagningsguide


Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
 - 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
2	Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1–2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, croquettes, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällen

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

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugnsfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

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

9.2 Säkerhetstermostat

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

9.3 Ugnsfunktioner



Av-läge

Ugnen är avstängd.



Ugnsbelysning

För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Varmluftstillagning

Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.



Varmluft

För att baka på högst två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförfordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

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



Varmluftsgrillning

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



Pizza-funktionen

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

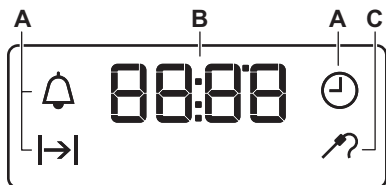


Upptining

För att tina upp mat. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

10. UGN – KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Ställa in tiden.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Ställa in tiden.

10.3 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKSLAG	För att ställa in, ändra eller kontrollera klockslag.
TILLAGNINGSTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugns funktion. TIDURET kan ställas in när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
 2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
 3. Tryck på eller för att ställa in KOKTIDEN.
- Displayen visar .
4. En ljudsignal hörs och blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
 5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
 6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
2. Tryck på eller för att ställa in önskad tid.
Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på tills önskad funktionslampa börjar blinka.

2. Tryck på och håll in —.

Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

11. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

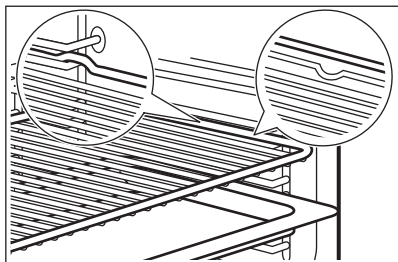
11.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tippskydd. De är också tippskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

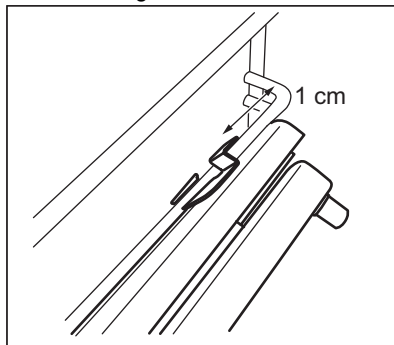
11.2 Utdragbara bakplåtsskenor



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

Installera teleskopskenorna

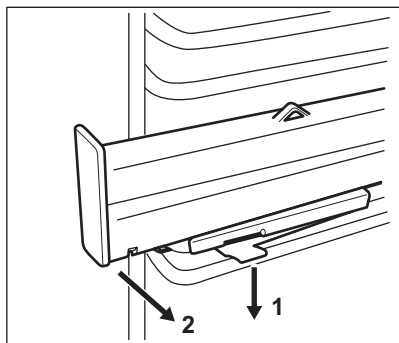
1. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
2. Skjut haken på den bakre änden av teleskopskenan på en ugnsstegsskena. Se till att du sätter teleskopskenan på rätt sida av ugnen.



3. Vrid teleskopskenan till rätt position. Stoppelementet som är i ena änden av teleskopskenan måste peka uppåt.
4. Tryck teleskopskenan hela vägen mot ugnens bakre vägg.
5. Tryck den teleskopskenans främre ände mot ugnsstegsskenan. Det hörs ett klick när haken på den främre änden låser sig korrekt.
6. Gör samma steg för att installera den andra teleskopskenan. Se till att de två teleskopskenorna är på samma nivå.

Ta bort teleskopskenorna

1. Håll i haken i teleskopskenans främre ände intryckt.



2. Dra först ut teleskopskenans främre del från ugnsstegen.
3. Vrid teleskopskenan cirka 90°.
4. Ta bort den bakre änden av teleskopskenan från ugnsstegen.
5. Gör samma steg för att ta bort den andra teleskopskenan.

11.3 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter köttets innetemperatur medan det tillagas.

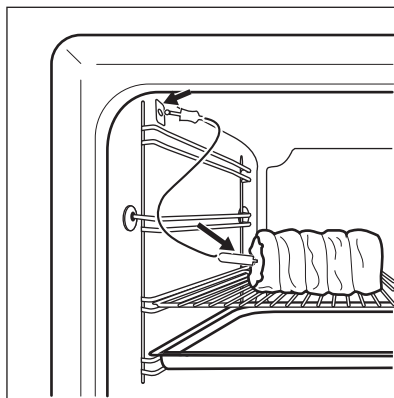
Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på ena sidoväggen inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning". Matlagningstermometerns indikator  blinkar.



3. Tryck på knappen  eller  för att ställa in innetemperaturen. Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C.
4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna innetemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre innetemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna innetemperaturen.

⚠ WARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

12. UGN – RÅD OCH TIPS

⚠ WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

12.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

12.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

12.6 Över-/undervärme

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

12.3 Baka kakor

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

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

12.4 Tillagning av kött och fisk

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

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

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

12.5 Tillagningstider

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

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

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten ¹⁾	1000	160–170	30–35	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170–190	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1500	160–170	45–55 ²⁾	2	bakplåt
Hel kyckling	1350	200–220	60–70	2	Galler
				1	bakplåt

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

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

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

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

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

12.7 Varmluftstillagning

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Kakbotten ¹⁾	1000	150	30	2	bakplåt
Jästkaka med äpple	2000	170–180	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1200	150–160	30–35 ²⁾	2	bakplåt

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

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

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

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

12.8 Varmluft

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Smulpaj ¹⁾	1000	155	35	2	bakplåt
Smulpaj ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakplåt

Livsmedel	Mängd (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Jästkaka med äpple ¹⁾	2000	170–180	40–50	3	bakplåt
Mjuk kaka	1200	150–160	40–50 ²⁾	3	bakplåt
Hel kyckling	1400	200	50	2	Galler
				1	bakplåt
Fläskkotlett	600	180–200	30–40	2	Galler
				1	bakplåt
Brylépudding ¹⁾	800	230–250	10–15	2	bakplåt
Fylld jästkaka	1200	160–170	20–30	3	bakplåt
Cheesecake	2600	150–170	60–70	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka ¹⁾	1900	180–200	50–40	3	bakplåt
Fruktkaka ¹⁾	2400	150–170	50–60 ³⁾	3	bakplåt
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210–230	35–45	2	1 rund bricka (diameter: 26 cm)
Bondbröd ⁴⁾	750 + 750	180–190	50–60	3	bakplåt
Rumänsk sockerkaka ¹⁾	600 + 600	150–170	40–50	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Rumänsk sockerkaka - traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 mindre formar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå
Jästbullar ¹⁾	800	190	15	3	bakplåt
Jästbullar ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bakplåt
Rulltårta ¹⁾	500	150–170	10–15	3	bakplåt
Maräng	400	100–120	50–60	2	bakplåt
Maräng	400 + 400	100–120	55–65	1 + 3	bakplåt
Smulpaj ¹⁾	1500	170–180	20–30	2	bakplåt
Sockerkaka ¹⁾	600	150–170	20–30	2	bakplåt
Butterkaka ¹⁾	600 + 600	150–170	20–30	1 + 3	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

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

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

4) Ställ in temperaturen på 230 °C och förvärm ugnen i 10 minuter.

12.9 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	25–30	2	bakplåt eller ugnsform
Bröd/Bullar	200	40–45	2	bakplåt eller ugnsform
Fryst pizza 350 g	190	25–35	2	Galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20–30	2	bakplåt eller ugnsform
Brownie	180	35–45	2	bakplåt eller ugnsform
Kakor i form				
Sufflé	210	35–45	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	25–35	2	brylépuddingform på galler
Sockerkaka	150	35–45	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	25–35	2	bakplåt eller ugnsform
Hel fisk 200 g	180	25–35	2	bakplåt eller ugnsform
Fiskfilé 300 g	180	30–40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	35–45	2	bakplåt eller ugnsform
Köttspett 500 g	200	30–40	2	bakplåt eller ugnsform
Små bakade godsaker				
Småkakor	170	25–35	2	bakplåt eller ugnsform
Macroner	170	40–50	2	bakplåt eller ugnsform
Muffins	180	30–40	2	bakplåt eller ugnsform
Välsmakande crackers	160	25–35	2	bakplåt eller ugnsform
Mördegskakor	140	25–35	2	bakplåt eller ugnsform
Tarteletter	170	20–30	2	bakplåt eller ugnsform
Vegetariskt				
Blandade grönsaker i påse 400 g	200	20–30	2	bakplåt eller ugnsform
Omelett	200	30–40	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	25–35	2	bakplåt eller ugnsform

12.10 Varmluftsgrillning

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

12.11 Pizza-funktionen

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

¹⁾ Förvärm ugnen i 10–15 minuter.

12.12 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	160	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillagning	150	bakplåt	3	20–30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	160	bakplåt	1 + 3	30–40
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Över-/undervärme	190	Galler	1	65–75
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Varmluftstillagning	180	Galler	2	70–80
Fettfria kex	Över-/undervärme	180	Galler	2	20–30
Fettfria kex	Varmluftstillagning	160	Galler	2	25–35
Fettfria kex	Varmluft	170	Galler	1 + 3	30–40
Småbröd / mördegskakor	Över-/undervärme	140	bakplåt	3	15–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluftstillagning	140	bakplåt	3	20–30
Småbröd / mördegskakor	Varmluft	140	bakplåt	1 + 3	15–30
Rostat bröd ¹⁾	Varmluftsgrillning	230	Galler	3	3–5

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Hamburgare av nötkött ²⁾	Varmluftsgrillning	250	galler eller ugnsform	3	15–20 första sidan; 15–20 andra sidan

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter

13. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

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

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

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

13.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slippeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

13.3 Ta bort ugnsstegen

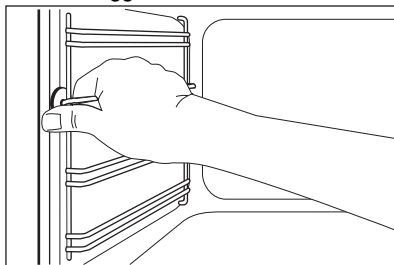
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegen tas bort.



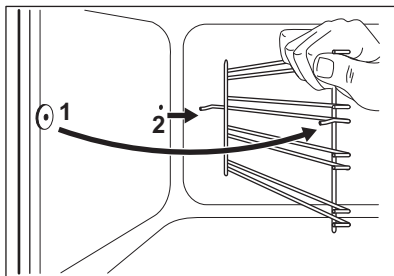
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegen.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

13.4 Ta bort och montera ugnens glaspaneler

Du kan avlägsna de invändiga glaspanelerna för att rengöra dem. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

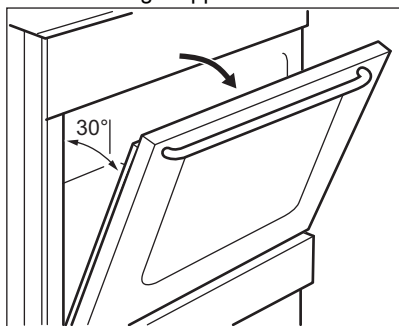
⚠ VARNING!

Håll ugnsluckan något öppen under rengöringsprocessen. Om du öppnar den helt kan den stängas av misstag och orsaka skador.

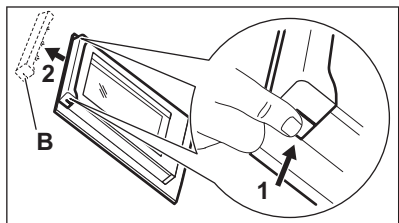
⚠ VARNING!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

1. Öppna luckan tills den är i en vinkel på cirka 30°. Luckan står på egen hand när den är något öppen.



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



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

⚠ VARNING!

När glaspanelerna tas bort försöker ugnsluckan stängas.

4. Håll i överkanten av glaspanelerna och dra dem uppåt en i taget.
5. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga.

Sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i den mindre ugnspanelen först, därefter den större.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att montera den inre glaspanelen på rätt plats.

13.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

⚠ VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

13.6 Byte av lampan

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampnan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampnan

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

14. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till nätspänning.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
	Klockan är inte inställd.	Ställ tiden
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Matlagningstermometerns kontakt är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns stickkontakt helt i uttaget.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen.
Displayen visar "12.00".	Ett strömbavbrott har inträffat.	Ställ in tiden på klockan igen.

14.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Produktdekalen sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKR540403X LKR540403W	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	HighLight	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14,0 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,0 cm
	Vänster fram	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	181.8 Wh/kg
	Höger bak	182.1 Wh/kg
	Höger fram	181.8 Wh/kg
	Vänster fram	190.1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		184.0 Wh/kg

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

15.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.

- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

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

Leverantörens namn

Electrolux

Modellidentifiering	LKR540403X 943005668 LKR540403W 943005764	
Energieffektivitetsindex	94.9	
Energieffektivitetsklass	A	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,84 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,75 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	57 l	
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis	
Massa	LKR540403X	50.0 kg
	LKR540403W	49.0 kg

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

15.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

15.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

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

