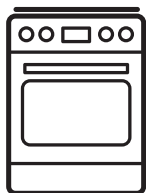




Electrolux



electrolux.com/register



LKR65000SW

DA Brugsanvisning | **Komfur**



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

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

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

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

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

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn produktets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegej 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 jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskaade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

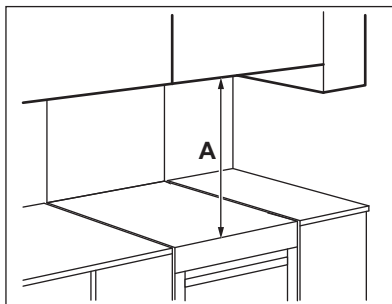
3.1 Tekniske data

Mål

Højde	894 - 912 mm
Bredde	600 mm
Dybde	600 mm

3.2 Placeringen af produktet

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



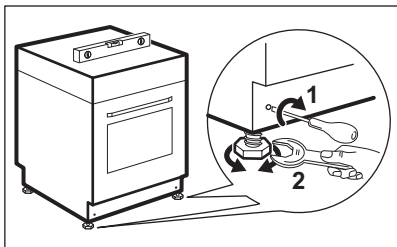
Minimumsafstande

Mål	mm
A	650

3.3 Nivellering

i

Sørg for, at apparatets øverste overflade er vandret, når det monteres.



Brug en skruetrækker til at justere hjulene (1) med. Brug en nøgle til at justere de små fødder i bunden af apparatet (2).

3.4 Tippesikring

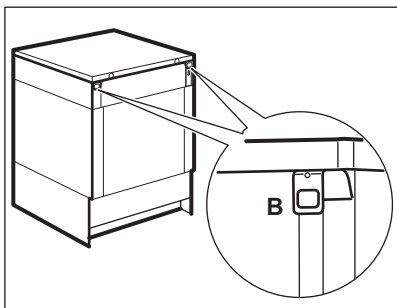
Indstil apparatets højde og område, før tippesikringen monteres.



FORSIGTIG!

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

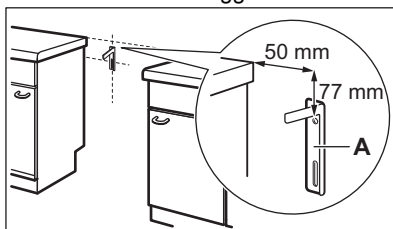
Tippesikringen består af to dele (A + B). Tippesikringen (B) er placeret på højre eller venstre side af apparatets bagside.



1. Montér tippesikringen (A) på væggen. Kontrollér, at væggen består af et solidt materiale. Hvis ikke, skal du gøre væggen tilstrækkelig stærk til at modstå vægten. Sørg for, at overfladen bag produktet er glat.
2. Stil apparatet ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne.

Hvis afstanden er større end apparatets bredde, skal afstanden justeres.

3. Montér tippesikringen (A) ca. 77 mm under apparatets øverste overflade og 50 mm fra den venstre eller højre side af apparatet i det runde hul på beslaget. Skru den ind i væggen.



4. Kontroller, at tippesikringen (A) rager mindst 20 mm ind i hullet bag på apparatet (B), når apparatet er skubbet ind på plads.

3.5 Elektrisk installation



ADVARSEL!

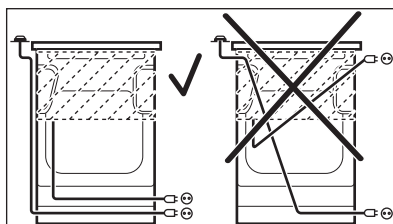
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

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



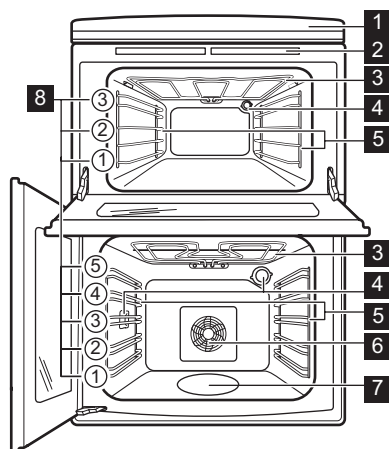
ADVARSEL!

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



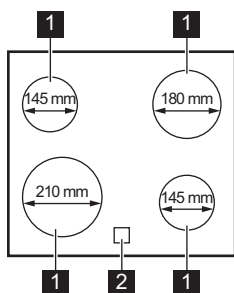
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel og kogeplade
- 2 Luftkanal til køleblæseren
- 3 Varmelegeme
- 4 Lys
- 5 Ovnribbe, udtagelig
- 6 Blæser
- 7 Ovnrumsprægning
- 8 Ovnribber

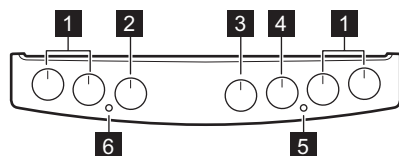
4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Kogezone
- 2 Restvarmeindikator

- 1 Knapper til kogesektion
- 2 Funktionsvælger for øverste ovnfunktioner
- 3 Funktionsvælger for hovedovnens funktioner
- 4 Funktionsvælger for hovedovnens temperatur
- 5 Temperaturindikator/symbol for hovedovnen
- 6 Temperaturindikator/symbol for den øverste ovn

4.3 Komfur, betjeningspanel



5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

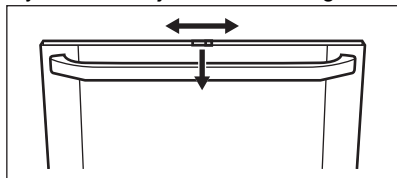
Forvarm begge tomme produkter før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Opvarm ét produkt ad gangen. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning. Indstil funktionerne nedenfor, hvis det er relevant.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen  for hovedovnen eller **100 - 250** for øverste ovn. Indstil temperaturen til 250°C. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . 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 Åbning og lukning af døren med den mekaniske lågelås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

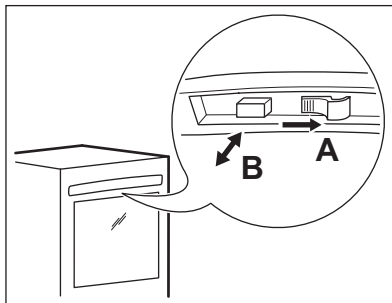
Flyt låsen til højre for at åbne lågen.



Luk lågen uden at trykke på håndtaget.

5.3 Deaktivering og aktivering af mekanisk lågelås - i øverste ovn

1. Skub låseknappen A mod højre, og hold den inde.



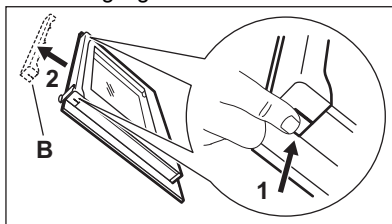
2. Tryk på knappen B, og hold den inde.
3. Slip låseknappen A.
4. Slip knappen B for at deaktivere låsen.
5. Slip låseknappen A for at aktivere låsen.



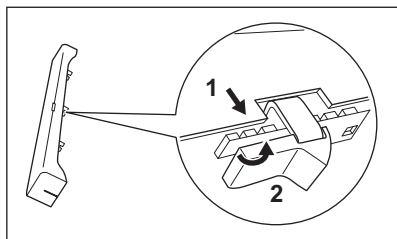
Den mekaniske lågelås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.4 Deaktivering af den mekaniske lågelås - i hovedovnen

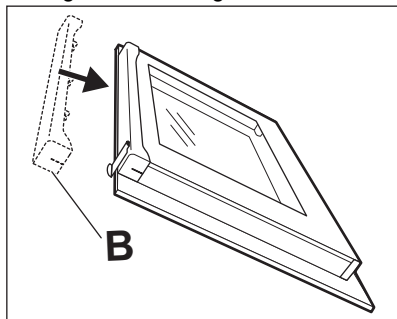
1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Forseglingen udløses.



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



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



Aktivér den mekaniske dørlås

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



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

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
1 - 9	Varmeindstillinger



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

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

6.2 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 kogeobjekt 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.

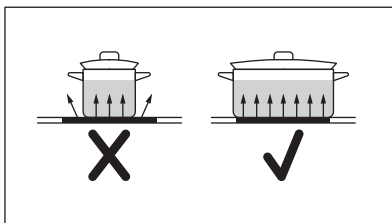


Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.



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.



7.2 Specifikation for kogezoner

Kogezoner	Kogegrejets diameter (mm)	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 145	1200
Bageste højre	150 - 180	1800
Forreste højre	125 - 145	1200
Forreste venstre	180 - 210	2300

7.3 Forenklet tilberedningsvejledning



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
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, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, til kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud og et ikke-

slibende rengøringsmiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

8.2 Rengøring af

- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der indeholder sukker. Brug en skraber, og pas på, at du ikke brænder dig.
- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende metalliske misfarvninger. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.

9. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Funktioner øverste ovn



Sluk-position

Ovnen er slukket.



Ovnlys

Til at tænde lampen.

100	Over-/undervarme
-	Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
250	
	Grill
	Grillning af flade madvarer i mellemstore mængder, midt i. Toast.
	Hurtig grillstegning
	Grillning af flad mad og ristning af brød.

9.2 Primære ovnfunktioner

ADVARSEL!

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

0 Sluk-position Ovnens er slukket.

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

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

 **Over-/undervarme**
Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.

 **Tørring**
Tørring af skiveskåret mad.

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

 **Turbogrill**
Stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Gratiner og bruninger.



Fugtig varmluft

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

Den er designet til at spare energi under tilberedningen.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrumsrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Tips og råd", Fugtig varmluft.



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

9.3 Aktivisering og deaktivering af den øverste ovn / hovedovnen



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

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

1. Drej knappen for den øverste ovns / hovedovnens funktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatkappen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knappen til den øverste ovns / hovedovnens funktioner til sluk-positionen.

9.4 Køleventilator

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

9.5 Isætning af tilbehør

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

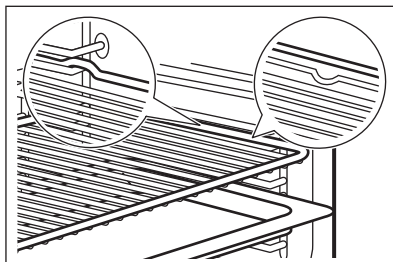


Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

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



Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.



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

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

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

10. OVN – 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.

10.1 Øverste ovn

Den øverste ovn er mindre end hovedovnen. Den har 3 hyldeplaceringer. Brug den til at tilberede mindre mængder mad. Den er især god til bagning af frugtkager, småkager, velsmagende tærter eller quiche.

10.2 Hovedovn

Hovedovnen er i sær egnet til tilberedning af større mængder madvarer.

10.3 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

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

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

10.4 Tips til bagning

Bageresultater	Mulig årsag	Afhjælpning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Hyldens position er forkert.	Sæt kagen på en lavere hylde.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Ovntemperaturen er for høj.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Temperaturen er for lav.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Temperaturen er for lav.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

10.5 Bagning med over- og undervarme - Øverste ovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Boller	200 - 225	10 - 20	1 - 2
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	1 - 2
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	1 - 2
Kage på fad	190 - 210	30 - 40	1 - 2
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	1 - 2
Foccacia	220 - 230	15 - 20	1 - 2
Pita brød	230	5 - 15	1 - 2
Kringler	180 - 200	12 - 15	1 - 2
Hvidt brød / Rundt brød	175 - 225	35 - 45	1
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	maks. temperaturin- dstilling	opvarmning	
- bagning	190	55 - 65	1 - 2
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	1 - 2
Pandekager	170 - 180	50 - 60	1 - 2
Frugtkager	150 - 170	70 - 80	1 - 2
Muffins	180 - 200	10 - 20	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Roulade	220 - 230	6 - 14	1 - 2
Boller	220 - 230	8 - 15	1 - 2
Langt brød	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Honningkage	220 - 225	8 - 12	1 - 2
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	1 - 2
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	1 - 2
Marengs	100	90 - 120	1 - 2
Marengsbunde	100	90 - 120	1 - 2
- opvarmning	med slukket ovn	25	1 - 2
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	1 - 2
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	1 - 2
Roulade	190 - 210	10 - 12	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	1 - 2
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	1 - 2
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	1 - 2
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	1 - 2
Pandekager	210 - 220	15 - 30	1 - 2

10.6 Varmluft: Bagning - Main oven

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Brød/småt gærbrød	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkornsboller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pandebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzels	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkornsbrød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Grovbrød, bland	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Syltetøjsbolle	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Peberkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Bradepandekage	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkager	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	Forbagning, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, wienerbrød	150 - 160	efterbehandling 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, butterdej	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.7 Over-/undervarme: Bagning - Main oven

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød/småt gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkornsboller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-brød	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
Pretzels	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkornsbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Bagning af grovbrød	180 - 200	55 - 65	1
- bagning	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekage	170 - 180	50 - 60	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bradepandekage	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkager	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkage, gærbrød	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengs-baser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, wienerbrød	170 - 180	efterbehandling 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, butterdej	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipan-gærkage	210 - 230	10 - 12	2

10.8 Fugtig varmluft

Brød og pizza

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

Kager på bageplade

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

Kager i form

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

Fisk

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

Kød

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

Små bagte varer

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

Vegetarisk

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

10.9 Pizza

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tærter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm ovnen.

10.10 Varmluft - Main Oven

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpaté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	170 - 190	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærter, frosne	170 - 190	25 - 35 ²⁾	2 + 4

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

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

10.11 Over-/undervarme - Main Oven

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	3
Fisk, stegning	180 - 200	_1)	3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpaté	180 - 200	50 - 60	3
Gratin	180 - 200	50 - 60	3
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelavet	190 - 210	50 - 60	3

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

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

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

10.12 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

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

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

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

10.13 Stegning med over- og undervarme - Øverste ovn

Oksekød

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

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

Kalvekød

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

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

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	1 - 2

Svin

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

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

Fjerkræ

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

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

10.14 Varmluft : Stegning - Main oven

Bøf

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

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

Kalvekød

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

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

Lammekød

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

Svinekød

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

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

Fjerkræ

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

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

10.15 Over-/undervarme: Stegning - Main oven

Bøf

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

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

Kalvekød

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

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

Lammekød

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

Svinekød

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

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

Fjerkræ

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

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

10.16 Bruning

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - brunig	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

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

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

10.17 Grill generelt

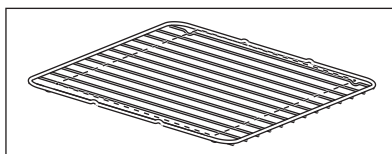


ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

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

- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

10.18 Grillstegning - Øverste ovn

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Svinekotelet	7 - 9	4 - 6	2 - 3
Lammekoteletter	7 - 10	5 - 6	2 - 3
Kylling, opskåret	20 - 25	15 - 20	2 - 3
Pølser	3 - 5	2 - 4	2 - 3

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Stegeben, forstegte i 20 min	15 - 20	15 - 20	2 - 3
Fisk, skiver af torsk eller laks	10 - 15	5 - 10	2 - 3

10.19 Grillstegning - Hovedovn

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekoteletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, udskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revelsben, tilberedt på forhånd i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk/laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4

10.20 Information til testinstitutter

Primære ovn

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	25 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	25 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	25 - 35	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	200	80 - 100	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	170	80 - 100	Gitter	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	200	25 - 35	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	170	25 - 35	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	170	30 - 40	Rist	1 / 4

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrlille
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 30	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	20 - 30	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	15 - 25	Plade	1 / 4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrumsprægning.

Øverste ovn

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrlille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	150	25 - 35	Plade	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	170	60 - 80	Gitter	1
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	170	20 - 30	Rist	2
Småkager	Over-/undervarme	140	15 - 25	Plade	2
Toast	Grill	-	3 - 8	Gitter	2
Burgerbøf	Grill	-	15 - 25 (første side) 10 - 20 (anden side)	Grill / brade-pande	2

11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen langs ovnrumsramme.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

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

- Opbevar ikke madvarer i produktet i mere end 20 min. Ovnrummet tørres blot med en mikrofiberklud efter hver brug.

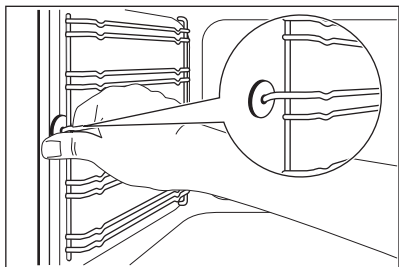
Tilbehør

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

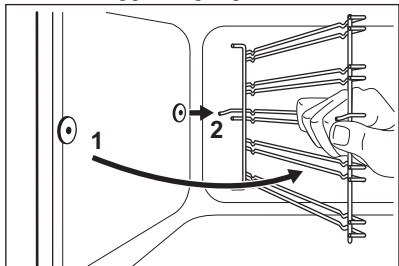
11.2 Fjernelse af ovnribberne

Fjern ovnribberne for at rengøre ovnen.

- Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.



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



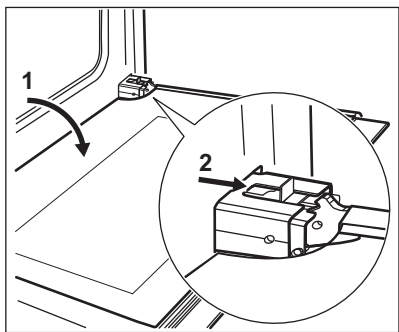
Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

⚠ FORSIGTIG!

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

11.3 Fjernelse af ovnlågen - øverste ovn

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



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

4. Fjern lågen.

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

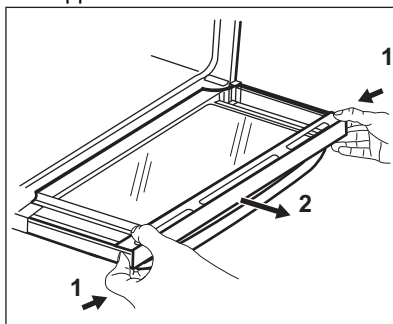
Sæt den øverste ovnlåge på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

11.4 Fjernelse og rengøring af lågens glas - øverste ovn



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra eksemplet på billedet. Antallet af glas kan også variere.

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



3. Træk i lågelisten, og tag den ud.
4. Fjern ovnglassene.

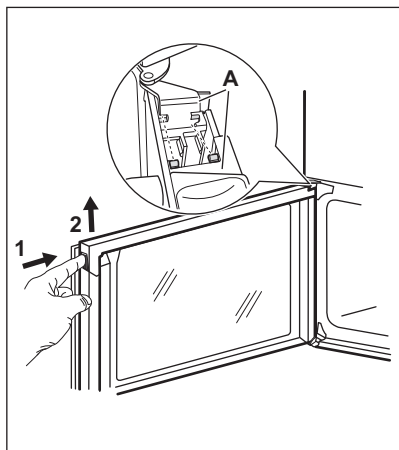
Brug samme fremgangsmåde omvendt for at montere glasset.

11.5 Fjernelse og rengøring af lågens glas - hovedovn



Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra eksemplet på billedet. Antallet af glas kan også variere.

1. Tryk på den ene side af lågelisten for at fjerne den.



2. Træk listen opad.
3. Fjern ovnglassene.



Brug samme fremgangsmåde omvendt for at udskifte ovnglassene. Inden du sænker listen, skal del A af listen fastgøres til lågen. Se billedet.

11.6 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.

Baglampe



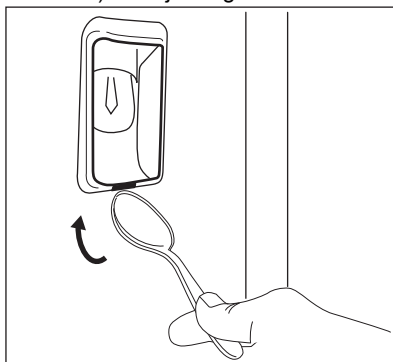
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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

Sidelampen

Find lampeglasdækslet i venstre side af ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glasdækslet.



3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Monér glasdækslet.
6. Monér venstre ovnribbe.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for produktet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
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.
Ovnens opvarmes ikke.	Ovnens er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnens opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Pæren lyser 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.

12.2 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.)	

13. ENERGIFORBRUG

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

Identifikation af model	LKR65000SW	
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	14.5 cm
	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm

Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	177.1 Wh/kg
	Bageste venstre	188.3 Wh/kg
	Forreste højre	188.3 Wh/kg
	Bageste højre	182.2 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.

13.2 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 kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.

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

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKR65000SW 947941535
Energieffektivitetsindeks	Øverste ovn: 105.6 Primære ovn: 95.3
Energieffektivitetsklasse	Øverste ovn: A Primære ovn: A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	Øverste ovn: 0.75 kWh/cyklus Primære ovn: 0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	Øverste ovn: ikke relevant Primære ovn: 0.82 kWh/cyklus
Antal ovnrum	2
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	Øverste ovn: 39 l Primære ovn: 73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	62.8 kg
Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.	

13.4 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.

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

Strømforsøg i slukket tilstand	0,3 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

14. 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





