



DA Komfur

Brugsanvisning

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	11
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	13
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	14
10. OVN - URFUNKTIONER.....	19
11. OVN - TIPS OG RÅD.....	20
12. OVN – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	22
13. FEJLFINDING.....	25
14. ENERGIEFFEKTIV.....	27
15. MILJØHENSYN.....	29

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke apparatet på en platform.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- Brug altid ovenhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovenartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- Træk først ovenribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovenribberne. Monter ovenribberne i modsat rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhacket skal have passende mål.
- Mindstefstanden 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 multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - læg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.

- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.

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

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(r) 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 netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Tekniske data

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

3.2 Elektrisk installation



ADVARSEL!

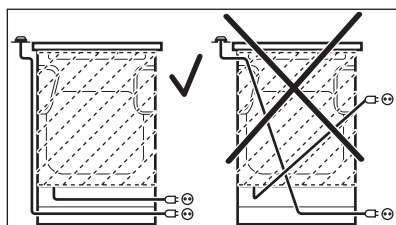
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

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



ADVARSEL!

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

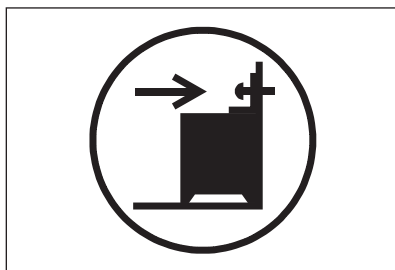


3.3 Tippet sikring



FORSIGTIG!

Montér tippet sikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippet sikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt. Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tippet sikringen.

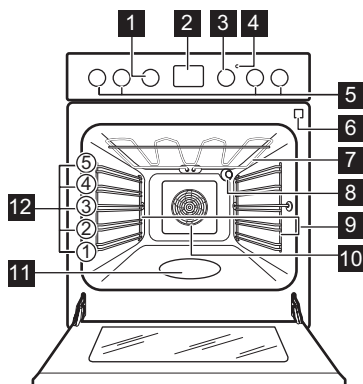


Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.

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

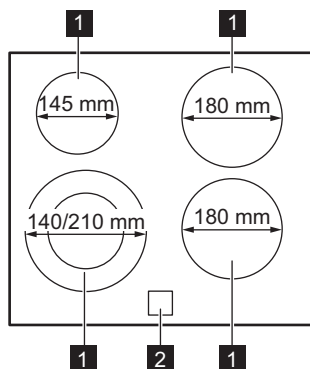
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 2 Skærm
- 3 Temperaturknop
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Betjeningsknapper
- 6 Bøsning til termometeret
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovn-pære
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Blæser
- 11 Prægning i ovnrum
- 12 Ovnriller

4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Kogezone
- 2 Restvarmeindikator

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **BBQ-stativ**
Til grillstegning af kød og grøntsager.
- **Stegetermometer.**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

5.2 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 \oplus eller \ominus 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

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

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

5.4 Forvarmning

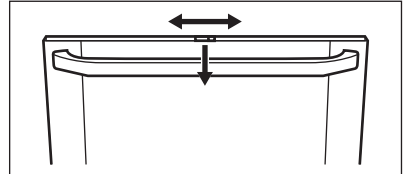
Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5.5 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

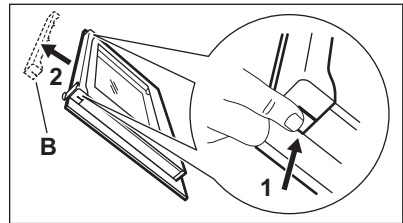
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.



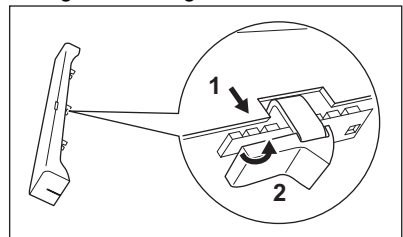
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

5.6 Deaktivering af den mekaniske dørlås - i hovedovnen

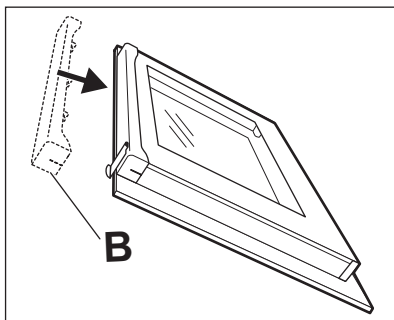
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



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



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



Aktivér den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



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

6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 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.

6.2 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

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

Sådan aktiveres den yderste varmekreds:

drej knappen med uret gennem en let modstand til ⊙. Drej knappen mod uret til det korrekte varmetrin.

Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:

stil knappen på positionen "sluk". Kontrollampen slukkes.

6.3 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved 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. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

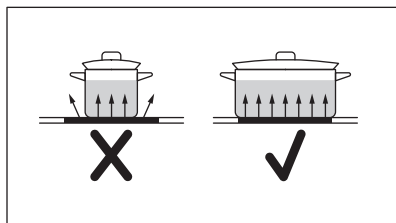
Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale

i Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

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

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

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



7.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Kogegrejets diameter [mm]	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 145	1200
Bageste højre	150 - 180	1800
Forreste højre	150 - 180	1800
Forreste venstre	140 - 210	1000/2200

7.3 Eksempler på anvendelse

i Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
$\frac{1}{2}$ - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Stivne / storkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
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, opbagte saucer, 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. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med

sukker, da snavs ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkelig kold:** Kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.








9. OVN – DAGLIG BRUG





ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
0	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Varmluft	Til bagning på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40°F lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Tærte/pizza	Til bagning på én ristposition med kraftigere brunng og sprød bund.
	BBQ-stativ Funktionen" eller "Turbogrill	Til grillstegning af kød og grøntsager med grillrist eller til stegning af større kød og fjerkræ med ben på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til ristning af brød.
	Dampbagning	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Fugtig varmluft	<p>Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økode-sign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.</p> <p>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.</p> <p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft.</p> <p>Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.</p>
	Panel lås	Til låsning af ovnens og kogesektionens funktioner.



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

9.2 Aktivering og deaktivering af ovnen



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

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

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

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

9.3 Aktivér funktionen: Dampbagning

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.




ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

- Åbn ikke ovnlågen, når funktionen anvendes: Dampbagning.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: Dampbagning.
1. Åbn ovnlågen.
 2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.

3. Drej funktionsknappen:
Dampbagning .
4. Drej termostatknappen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.

**FORSIGTIG!**

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

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

**ADVARSEL!**


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

9.4 Låsning af ovnen og kogesektionen

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.



Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

Drej knappen hen på symbolet . Knappen kommer ca. 2 mm ud.

Oplåsning af ovnen og kogesektionen: Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

9.5 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.

9.6 Brug af termometeret


Termometeret måler kerntemperaturen i kødet.

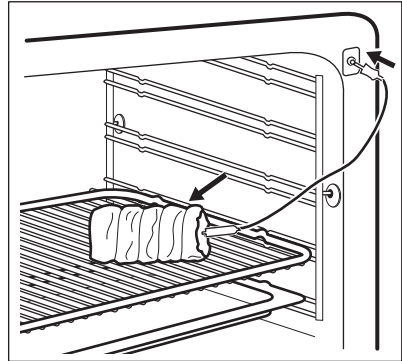
Der skal indstilles to temperaturer:


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

**FORSIGTIG!**

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen på apparatets forside.
Indikatoren for termometeret  blinker.



3. Tryk på knappen \oplus eller \ominus for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C. Se værdierne i tabellen.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
5. Tryk på en knap for at slå lydsignalet fra.
Når kødet når den indstillede kerne temperatur, lyder en akustisk alarm i to minutter.
6. Sluk for apparatet.
7. Tag termometerets 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 kerntemperatur.
Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.
Tryk på  for at ændre den indstillede kerne temperatur.

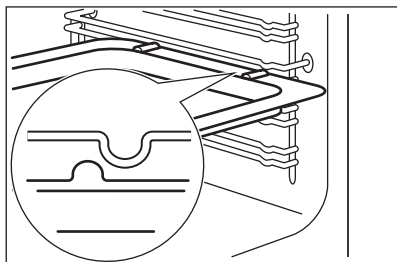
**ADVARSEL!**

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

9.7 Indsætning af ovntilbehør

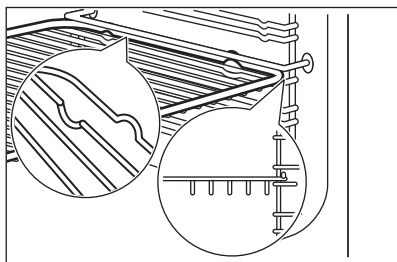
Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist:

Skub risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



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

9.8 Indsætning af BBQ-stativ



ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du bruger spyddet i sættet. De er skarpe. Der er risiko for personskade.



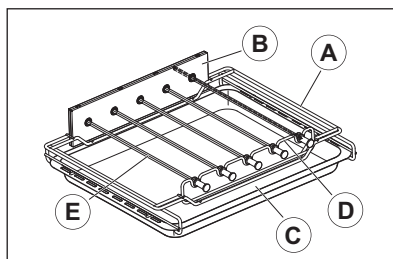
ADVARSEL!

Brug ovnhandsker, når du fjerner BBQ-stativ. Rillen, kassen, spyddene og grillen er varme. Der er risiko for forbrænding.



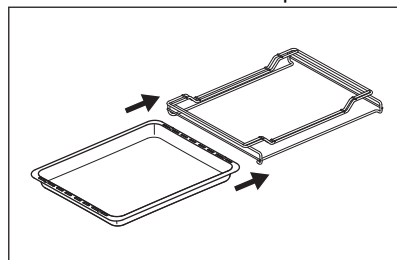
FORSIGTIG!

Se kapitlet "Ovn - Råd og tips", Madlavningstabeller (tilgængelige online) for at få oplysninger om madlavningstips.

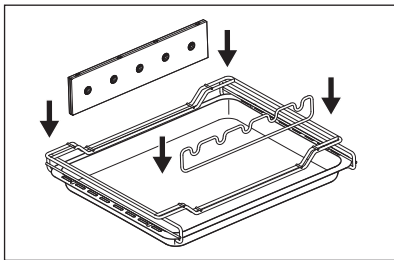


- A. Ramme
- B. Gearkasse
- C. Plade
- D. Spydholder
- E. Spyd (1 lang og 4 korte)

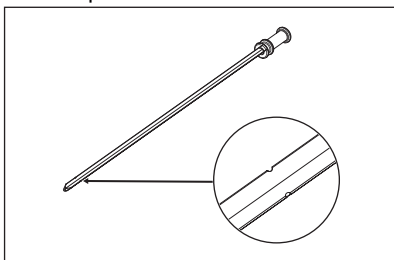
1. Skub bakken ind i rammen på siden.



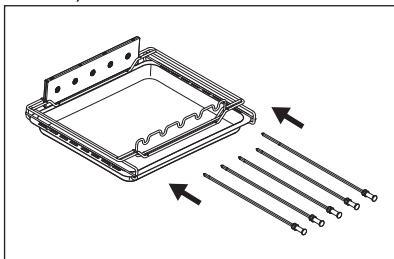
2. Sæt gearkassen i den store åbning bagpå.
3. Sæt spydholderen i den smalle åbning foran.



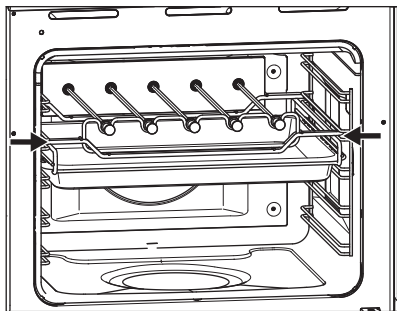
4. Sæt maden på spyddene mellem spyddets håndtag og markeringerne, som er tæt på spyddets spids. Sørg for, at maden ikke rører ved stykkerne fra det tilstødende spyd. Det kan påvirke rotationen.



5. Indsæt spyddene i de korresponderende huller i gearkassen, og anbring grillspyddets håndtagsrille i den forreste spydstøtte. Det lange spyd skal samles i det første hul til højre (se billedet).



6. Åbn ovnlågen.
7. Sæt BBQ-stativ på ovnrille 4 startende fra bunden og skub den til enden.



8. Hvis der er noget, der blokerer, skal du dreje spyddet en smule fra højre for at tilpasse det til motorakslen og skubbe igen.

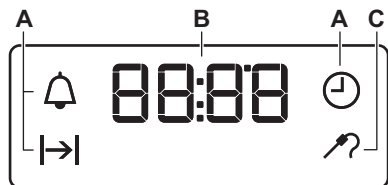
i Sørg for, at BBQ-stativ er sat rigtigt i, før du lukker døren.

9. Luk ovnlågen.
10. Drej ovnens funktionsvælger til BBQ-stativ funktionen, og indstil temperaturvælgeren til positionen BBQ (ca. 225 °C). Overstig ikke 225 °C for at undgå overtilberedning og BBQ-stativ overophedning.
11. Sørg for, at spyddene roterer.
12. Når maden er klar, skal du dreje knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen. Brug ovnhandsker
13. Åbn døren delvist for at lade dampen komme ud.

Når der ikke er nogen damp, skal du åbne døren helt. Fjern forsigtigt BBQ-stativ fra ovnen, og fjern derefter hvert spyd fra stativet. Stativet er varmt. Overvej at beskytte overfladerne, hvor du har placeret stativet.

10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Display



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

10.2 Knapper

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

10.3 Urfunktioner

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

10.4 Indstilling af VARIGHED

- Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
- Tryk gentagne gange på , indtil begynder at blinke.
- Tryk på **+** eller **—** for at indstille tiden for VARIGHED.


Displayet viser .

- Når tiden er gået, blinker , og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
- Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.


- Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen.

10.5 Indstilling af MINUTUR

- Tryk gentagne gange på , indtil begynder at blinke.
- Tryk på **+** eller **—** for at indstille den nødvendige tid.
Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.
- 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.
2. Tryk på og hold  nede. Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

10.6 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.

11. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bage-tider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

11.1 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
Soufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	150	25 - 35	3

Fisk

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

Kød

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

Små bagte varer

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

Vegetarisk

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

11.2 Information til testinstitutter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-/undervarme	170	20 - 30	Plade	4
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plade	2
Små kager i form (20 små kager pr. plade) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plade / dryppande	1 + 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-/undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Tærte/pizza	160	60 - 80	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-/undervarme	170	30 - 40	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	20 - 30	Plade	1 + 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast ¹⁾	(Maks.) Grillstegning	Maks.	1 - 5	Rist	4
Burgerbøf	Grillstegning	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist / dryppande	4 + 1

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.



Hverdagsbrug

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

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

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

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

12.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

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

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




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



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

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

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

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



FORSIGTIG!

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



FORSIGTIG!

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



ADVARSEL!

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

12.4 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrummets prægning efter tilberedning med damp.



For funktionen: Dampbagingvi anbefaler at udføre rengøringen som minimum hver gang, der er udført 5 - 10 madlavningscyklusser.

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

12.5 Rengøring af BBQ-stativ



ADVARSEL!

Rengør tilbehøret efter hver brug.



ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du rengør spyddene. De er skarpe. Der er risiko for personskade.

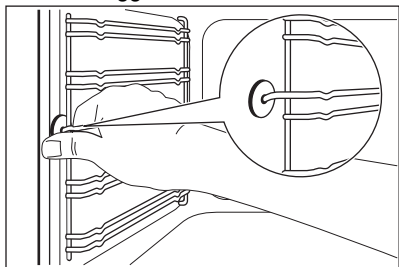
1. Adskil BBQ-stativ.
2. Læg tilbehøret i blød i sæbevand inden rengøring.
3. Rengør BBQ-stativ komponenterne med en svamp eller brug en ikke-slibende børste til at fjerne rester med.

Det er også muligt at rengøre gearkassen, spyddene og spydstøtten i opvaskemaskinen.

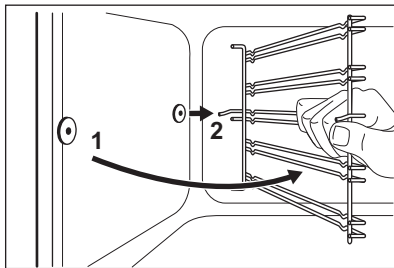
12.6 Udtagning af ovnrubber

Tag ovnrubberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

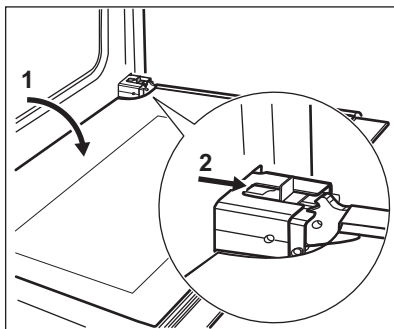


FORSIGTIG!

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

12.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



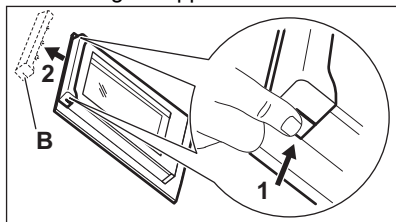
1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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

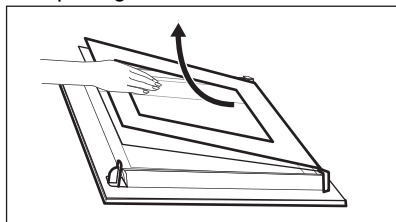
12.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

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



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



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

12.9 Udsiftning 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

i Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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

12.10 Skuffen

! **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. FEJLFINDING

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

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er dentilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Tænd først for den inderste varmekreds.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen opvarmes ikke.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt termometerets stik så langt ind i stikket som muligt.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af Dampbagning-funktionen.	Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.	Se "Aktivering af Dampbagning-funktionen".
Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110°C. Se kapitlet "Ovn – nyttige oplysninger og råd".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets prægning.	Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrummets prægning. Se "Aktivering af Dampbagning-funktionen".

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i henhold til EU 66/2014

Identifikation af model	LKR66449NW	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,5 cm
	Forreste højre	18,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178,9 Wh/kg
	Bageste venstre	181,8 Wh/kg
	Forreste højre	182,1 Wh/kg
	Bageste højre	172,7 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	178,9 Wh/kg	
IEC/EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.		

14.2 Kogesektion - energibesparelse

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

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

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

14.3 Produktoplysninger for ovne og produktoplysningsark

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKR66449NW 947941506
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.95 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.82 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	59.25 kg

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

14.4 Ovn - Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen

i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Hold maden varm


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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867363824-A-482022

