

LKI6200N2W

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

31



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|--|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 2 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 10 |
| 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE..... | 10 |
| 6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG..... | 11 |
| 7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD..... | 15 |
| 8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING..... | 17 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUG..... | 17 |
| 10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET..... | 18 |
| 11. OVN – TIPS OG RÅD..... | 18 |
| 12. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING..... | 23 |
| 13. FEJLFINDING..... | 26 |
| 14. ENERGIFORBRUG..... | 28 |
| 15. MILJØHENSYN..... | 30 |

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakkets skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installer 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 skruuevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.

- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krus, der er godkendt til henkogning.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskaade, 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.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

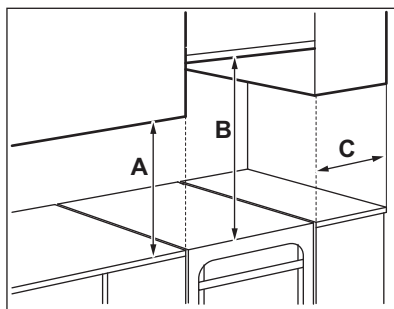
3.1 Placeringen af produktet



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

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

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

| Mål | mm |
|-----|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniske data

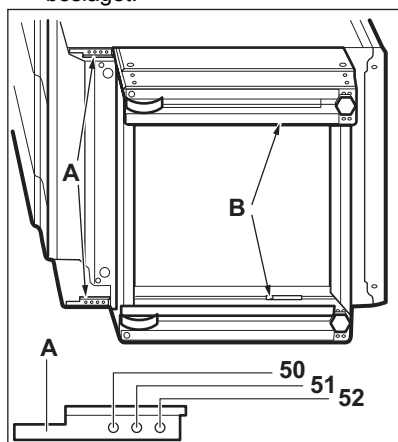
| | |
|----------|------------|
| Spænding | 230 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |

| | |
|---------------|-----------|
| Produktklasse | 1 |
| Mål | mm |
| Højde | 857 - 917 |
| Bredde | 600 |
| Dybde | 600 |

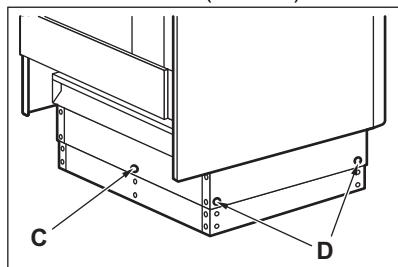
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Komfuret leveres i 897 mm højde og 500 mm dybde.

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



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



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skru skrueerne C og D i.

3.4 Tipesikring

Indstil produktets højde og område, før tipesikringen monteres.

FORSIGTIG!

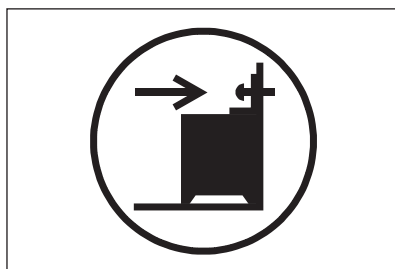
Sørg for at montere tipesikringen i korrekt højde.

i

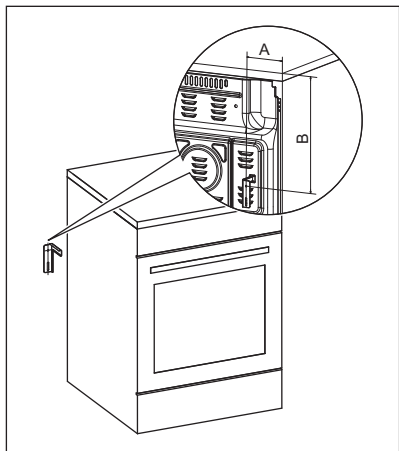
Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

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

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



1. Montér tipesikringen B - 422 mm ned fra toppen af produktet og A - 82 mm fra siden af produktet i det runde hul på beslaget. Skru den godt fast i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



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



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

⚠ FORSIGTIG!

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

3.5 Elektrisk installation

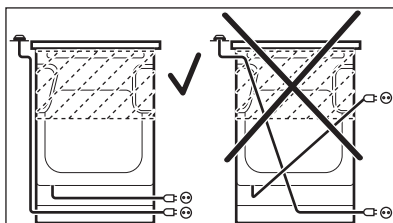
⚠ ADVARSEL!

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

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

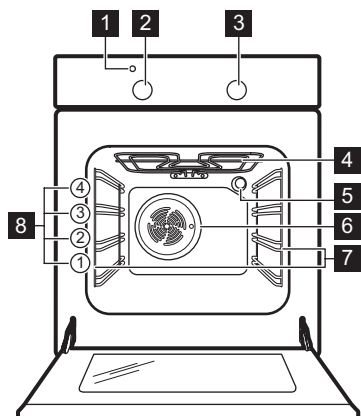
⚠ ADVARSEL!

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



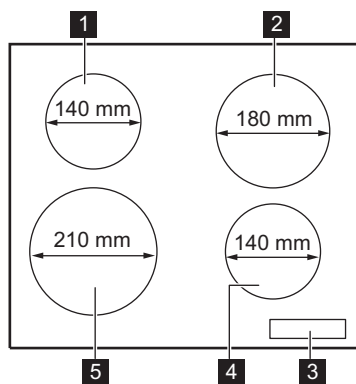
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Temperaturkontrollampe/symbol
- 2 Temperaturknop
- 3 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 4 Varmelegeme
- 5 Ovn-pære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 2 Induktionszone 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Betjeningspanel
- 4 Induktionszone 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionszone 2300 W med PowerBoost 3600 W

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE





ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

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

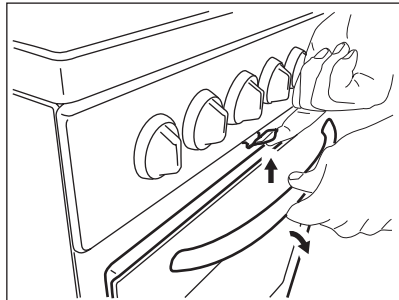
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for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

5.2 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!

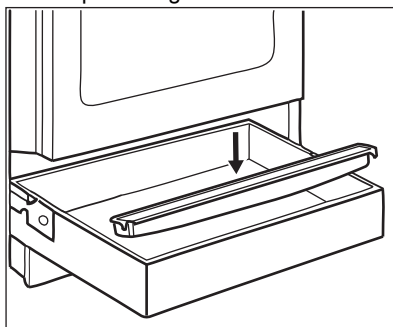


Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.3 Beslag til kondensopsamler

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

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



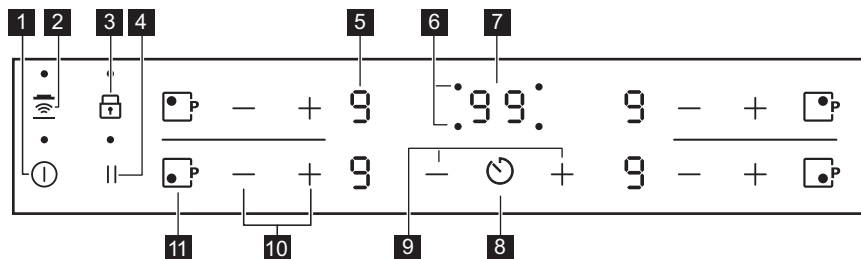
2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Betjeningspanel, kogesektion









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


| Sensorfelt | Funktion | Kommentar | |
|------------|----------|-------------------------------|--|
| 1 | ⏻ | Til / Fra | Tænder / slukker for kogesektionen. |
| 2 | 🔥 | Hob²Hood | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 3 | 🔒 | Lås / Børnesikring | Låser / låser op for betjeningspanelet. |
| 4 | | STOP+GO | Aktiverer / deaktiverer funktionen. |
| 5 | - | Display for varmetrin | Visning af varmetrinnet. |
| 6 | - | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet. |
| 7 | - | Timerdisplay | Viser tiden i minutter. |
| 8 | 🔌 | - | Vælger kogezone. |
| 9 | + / - | - | Øger eller mindsker tiden. |
| 10 | + / - | - | Indstilling af et varmetrin. |
| 11 | ⚡ | PowerBoost | Aktiverer funktionen. |

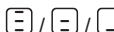
6.2 Display for varmetrin

| Display | Beskrivelse |
|---------|----------------------------------|
| 0 | Kogezonen er slukket. |
| 1 - 9 | Kogezonen er tændt. |
| ⏻ | STOP+GO er i brug. |
| R | Automatisk opvarmning er i brug. |

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




6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

 **ADVARSEL!**

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

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

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


-  - fortsæt madlavning,
-  - holde varm,
-  - restvarme.

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.

6.4 Aktivering og deaktivering


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

6.5 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

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

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|---|---------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 timer |
| 3 - 4 | 5 timer |
| 5 | 4 timer |
| 6 - 9 | 1,5 time |

6.6 Varmetrin

Tryk på \oplus for at øge varmetrinnet. Tryk på \ominus for at mindske varmetrinnet. Tryk på \oplus og \ominus samtidigt for at slukke for kogezone.

6.7 Automatisk opvarmning

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og reducerer derefter til det korrekte niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på \square_P (P tændes). Tryk straks på \oplus (R tændes). Tryk straks på \ominus , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes R .

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på \ominus .

6.8 PowerBoost

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

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på \square_P . P tændes.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på \square_P eller \ominus .

6.9 Timer

• Nedtællingstimer

Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres

tiden: rør ved . Minutret **00** og kontrollamperne \oplus og \ominus lyser på displayet. bliver rødt og bliver hvid.



Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 3 sekunder.

Berør \oplus eller \ominus for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne , \oplus og \ominus forsvinder. forbliver rødt.

Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder der et signal, og **00** blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

Sådan slås funktionen fra: rør ved .

Lamperne \oplus og \ominus lyser. Brug \ominus eller \oplus til at indstille **00** på displayet. Indstil som alternativ varmetrinnet til **0**. Som et resultat udsendes der et signal, og timeren annulleres.

6.10 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på \square_L (L tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

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



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

6.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

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

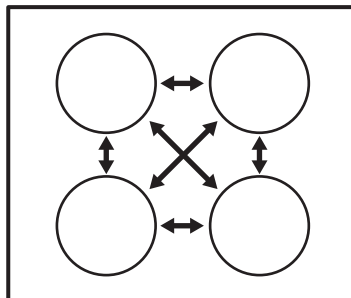
Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på \square_B i 4 sekunder. B tændes. Sluk for kogesektionen med .

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

6.12 Effektstyring-funktion

- Alle kogezoneer er tilsluttet til én fase. Se billedet.
- Fasen har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem kogezoneerne.
- Funktionen aktiveres, når kogezoneernes samlede el-belastning overskrides.

- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoneer.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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



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.

Kogegrejets mål

Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Specifikation af kogezoneer" for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens maksimale størrelse, som er angivet i kogegrejdiameterer.

7.2 Specifikation for kogezoneer

| Kogezone | Mindste diameter for kogegrej (mm) |
|------------------|------------------------------------|
| Bageste venstre | 125 |
| Bageste højre | 150 |
| Forreste højre | 125 |
| Forreste venstre | 180 |

7.3 Lyde ved brug



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

Lyde relateret til kogegrej:

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

Lyde relateret til kogeplader:

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

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at: | Tid (min.) | Råd |
|--------------------|---|-------------|--|
| - 1 | Hold tilberedt mad varm. | efter behov | Læg låg på kogegrejet. |
| 1 - 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 mælkebaseerede retter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50 | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaseerede retter halvvejs i tilberedningen. |
| 3 - 4 | Lav stuede grøntsager, fisk, kød. | 20 - 45 | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen. |
| 4 - 5 | Damp kartofler og andre grøntsager. | 20 - 60 | Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden. |
| 4 - 5 | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper. | 60 - 150 | Op til 3 l væske plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, 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, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites. | | |
| | Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret. | | |

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



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

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

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

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

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, skal du sikre dig, at begge knapper til ovnfunktionerne og temperaturen er i den slukkede position. Ellers fortsætter køleblæseren med at køre.

9.4 Ovnfunktioner



Slukket position
Ovnen er slukket.



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



Grill

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.

Varmluft

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur, på mere end én ovnrribbe, uden at de forskellige retter får smag af hinanden.



Optøning

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

For at bruge denne funktion, skal temperaturvælgeren være i slukket position.



Fugtig varmluft

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

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

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

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

10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET

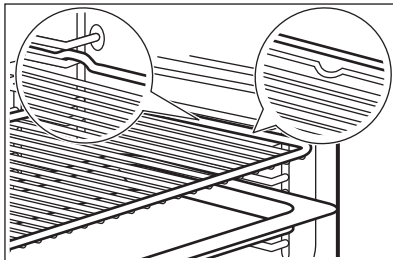


ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

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



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

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

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

11. OVN – TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

11.1 Generelle oplysninger

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

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

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

11.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

11.6 Over-/undervarme

| Mad | Mængde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|---------------------|------------|-----------------|-------------------|----------|-----------|
| Flad kage 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | bageplade |
| Æblekage med gær | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | bageplade |
| Bradepandekage | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 2) | 2 | bageplade |
| Kylling, hel | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | grillrist |
| | | | | 1 | bageplade |

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

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

11.3 Bagning af kager

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

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

11.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

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

11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

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

| Mad | Mængde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|-----------------------------------|------------|-----------------|-------------------|----------|--|
| Fjerkræ, halveret | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | grillrist |
| | | | | 1 | bageplade |
| Svinekotelet | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Grillrist |
| | | | | 1 | bageplade |
| Flan 3) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | bageplade |
| Fyldt kage med gær 4) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | bageplade |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | bageplade |
| Cheese cake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | bageplade |
| Schweizisk æbletærte 4) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | bageplade |
| Julekage 4) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 5) | 2 | bageplade |
| Quiche Lorraine 4) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 rund plade (diameter: 26 cm) |
| Bondebrød 6) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 lette plader (længde: 20 cm) |
| Rumænsk sandkage 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille |
| Rumænsk sandkage - traditionel | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille |
| Gærboller 4) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | bageplade |
| Roulade 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | bageplade |
| Marengs | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | bageplade |
| Æblekage m. smuldredeje 4) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | bageplade |
| Smørkage 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | bageplade |

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

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

3) Forvarm ovnen i 20 minutter.

4) Forvarm ovnen i 10 - 15 minutter.

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

6) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 18 minutter.

11.7 Varmluft

| Mad | Mængde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|----------|--|
| Flade kager ¹⁾ | 1000 | 150 | 30 | 2 | bageplade |
| Flade kager ¹⁾ | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | bageplade |
| Æblekage med gær | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | bageplade |
| Bradepandekage | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ | 2 | bageplade |
| Kylling, hel | 1400 | 180 | 55 | 2 | grillrist |
| | | | | 1 | bageplade |
| Flæskesteg | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | grillrist |
| | | | | 1 | bageplade |
| Fyldt kage med gær | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | bageplade |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | bageplade |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | bageplade |
| Kvarkkage | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bageplade |
| Schweizisk æbletærte ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | bageplade |
| Engelsk julekage ³⁾ | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ | 2 | bageplade |
| Quiche lorraine ³⁾ | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 rund plade (diameter: 26 cm) |
| Bondebrød ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bageplade |
| Rumænsk sandkage ³⁾ | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille |
| Rumænsk sandkage - traditionel | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 lette plader (længde: 25 cm) på samme ovnrille |
| Gærborler ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | bageplade |
| Gærborler ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | bageplade |
| Roulade ¹⁾ | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | bageplade |
| Marengs | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | bageplade |
| Marengs | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | bageplade |
| Æblekage m. smuldredej | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | bageplade |

| Mad | Mængde (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|-------------|------------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Sandkage 1) | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | bageplade |
| Smørkage 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | bageplade |

- 1) Forvarm ovnen i 10 minutter.
- 2) Lad kagen stå i ovnen i 7 minutter, når du har slukket for apparatet.
- 3) Forvarm ovnen i 10-15 minutter.
- 4) Indstil temperaturen til 250 °C og forvarm ovnen i 10 - 20 minutter.
- 5) Forvarm ovnen i 15 minutter.

11.8 Fugtig varmluft

| Mad | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|---------------------------|-----------------|-----------|----------|---------------------------------------|
| Brød og pizza | | | | |
| Boller | 190 | 25 - 30 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Brød/småt gærbrød | 200 | 40 - 45 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Frossen pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | Rist |
| Kager på bageplade | | | | |
| Roulade | 180 | 20 - 30 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Kager i form | | | | |
| Soufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | seks keramiske ramekiner på grillrist |
| Sukkerbund til tærte | 180 | 25 - 35 | 2 | flanform på rist |
| Formkage | 150 | 35 - 45 | 2 | kageform på grillrist |
| Fisk | | | | |
| Fisk i poser 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Hel fisk 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Fiskefilet 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på rist |
| Kød | | | | |
| Kød i pose 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Kødspyd 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Små bagte varer | | | | |
| Småkager | 170 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Makroner | 170 | 40 - 50 | 2 | bageplade eller bradepande |

| Mad | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ovnribbe | Tilbehør |
|----------------------------|-----------------|-----------|----------|----------------------------|
| Muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Salte kiks | 160 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Småkager af mørdej | 140 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Tarteletter | 170 | 20 - 30 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Vegetarisk | | | | |
| Blandet grønt i pose 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | bageplade eller bradepande |
| Omelet | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på rist |
| Grøntsager på bakke 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | bageplade eller bradepande |

11.9 Information til testinstitutter

| Mad | Funktion | Temperatur (°C) | Tilbehør | Ovnribbe | Tid (min) |
|---|------------------|-----------------|-----------|----------|---|
| Små kager i form (16 stk./plade) | Over-/undervarme | 160 | bageplade | 3 | 20 - 30 |
| Små kager i form (16 stk./plade) | Varmluft | 150 | bageplade | 3 | 20 - 30 |
| Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå) | Over-/undervarme | 190 | Rist | 1 | 65 - 75 |
| Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå) | Varmluft | 180 | Rist | 2 | 70 - 80 |
| Fedtfattig sandkage | Over-/undervarme | 180 | grillrist | 2 | 20 - 30 |
| Fedtfattig sandkage | Varmluft | 160 | grillrist | 2 | 25 - 35 |
| Mørdejskage/kagesnitte | Over-/undervarme | 140 | bageplade | 3 | 15 - 30 |
| Mørdejskage/kagesnitte | Varmluft | 140 | bageplade | 3 | 20 - 30 |
| Toast ¹⁾ | Grill | maks. | grillrist | 2 | 2 - 5 |
| Burgerbøf ²⁾ | Grill | maks. | grillrist | 3 | 15 - 20 første side; 15 - 20 anden side |

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningemiddel.

Rengør ikke slip-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 yvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

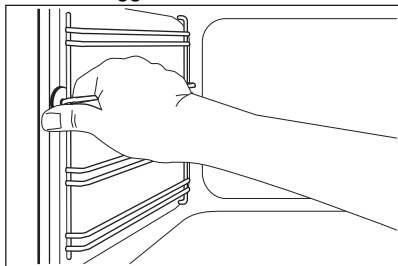
12.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

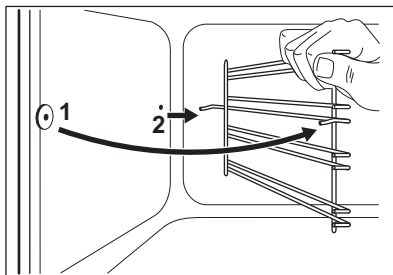
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

12.4 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.

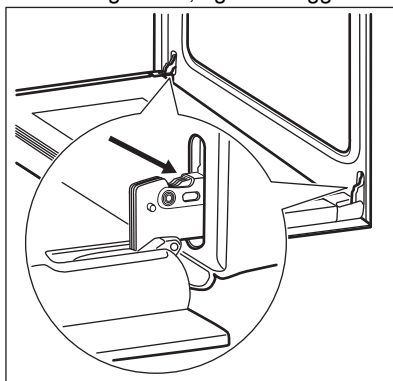


Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

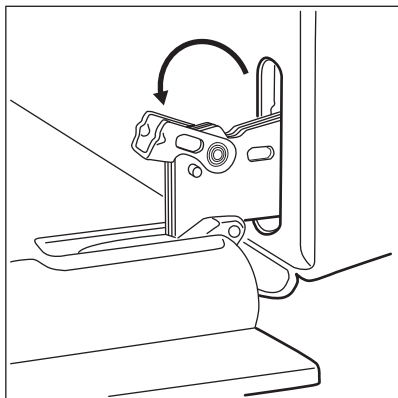
FORSIGTIG!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

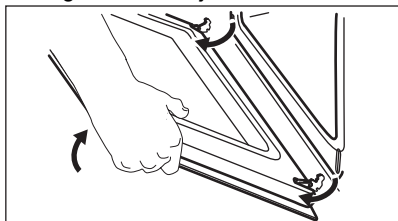
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



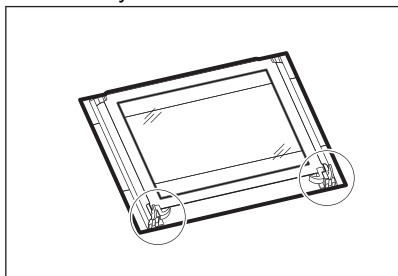
2. Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



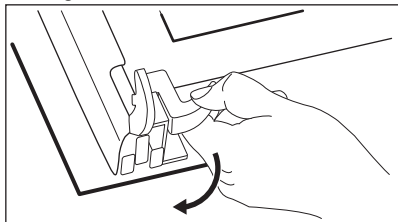
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



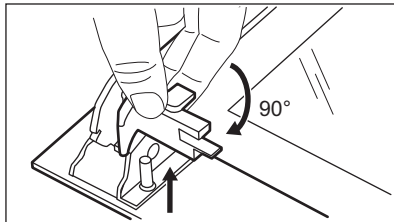
4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.



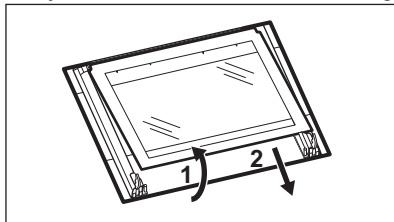
5. Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



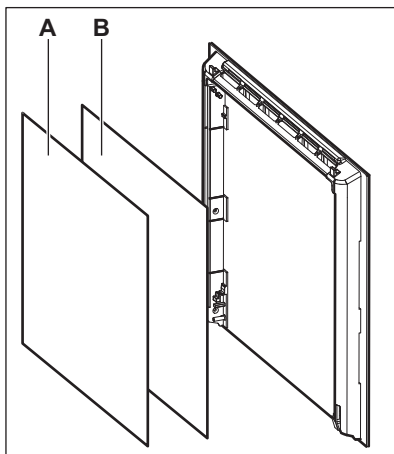
7. Løft forsigtigt et ovnglas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste ovnglas.



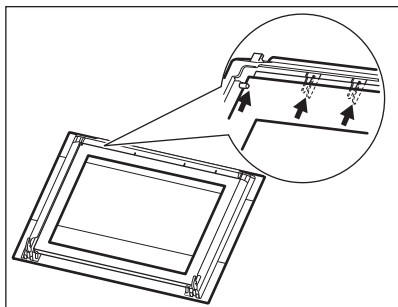
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Når rengøringen er udført, skal ovnglasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



12.5 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

Udtagning af skuffen:

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

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

12.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Bagbelysningen

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








13. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|--|--|--|
| Du kan ikke tænde for produktet. | Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert. | Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. |
| | Sikringen er sprunget. | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg. |
| Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes. | Sikringen er sprunget. | Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder. |
| | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt. | Berør kun ét sensorfelt. |

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|--|--|---|
| | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. | Rengør betjeningspanelet. |
| Der udsendes et lydssignal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter. | Fjern genstanden fra sensorfelterne. |
| Kogepladen slukkes. | Du har lagt noget på sensorfeltet  . | Fjern genstanden fra sensorfeltet. |
| Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegej. | Forkert diameter eller kvalitet af kogegejet. | Brug kogegej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse |
| Automatisk opvarmning virker ikke. | Zonen er varm. | Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt. |
| | Det højeste varmetrin er indstillet. | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen. |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin. | Effektstyring er tændt. | Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug". |
| Sensorfelterne bliver varme. | Kogegejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne. | Sæt om muligt stort kogegej på de bageste zoner. |
|  tændes. | Automatisk slukning er aktiveret. | Sluk for kogepladen, og tænd den igen. |
|  tændes. | Børnesikring eller låsefunktion er slået til. | Se kapitlet "Kogeplade – Daglig brug". |
|  tændes. | Der står ikke noget kogegej på zonen. | Sæt kogegej på zonen. |
| | Kogegejet er forkert. | Brug det korrekte kogegej. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd". |
| | Diameteren på kogegejets bund er for lille til zonen. | Brug kogegej med korrekt størrelse. |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogepladen. | Kobl kogepladen fra strømforsyningen i et stykke tid. Sluk på hovedkontakten til husets strømforsyning. Tilslut den igen. Hvis  tændes igen, kontakt da et autoriseret servicecenter. |
|  tændes. | Der er en fejl i kogepladen, fordi et kogegej er kogt tør. Automatisk slukning og overophedningssikringen for kogezoneerne er aktiveret. | Sluk for kogepladen. Fjern det varme kogegej. Tænd for zonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegejet var problemet. Kontrollampe for restvarme fortsætter med at lyse. Lad kogegejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om dit kogegej er kompatibelt med kogepladen. Se kapitlet "Kogeplade - Tips og råd". |

| Problem | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|---|--|
| Ovnen opvarmes ikke. | Ovnen er slukket. | Tænd for ovnen. |
| | De nødvendige indstillinger er ikke indstillet. | Sørg for, at indstillingerne er korrekte. |
| Lyset virker ikke. | Lyset er defekt. | Udskift pæren. |
| Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet. | Du har ladet retten stå i ovnen for længe. | Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen. |
| Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig. | Temperaturen er for lav eller for høj. | Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen. |
| Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel. | Der er en elektrisk fejl. | Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen. |

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIFORBRUG

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

| | | |
|--|---------------------------------|-------------|
| Identifikation af model | LKI6200N2W | |
| Kogepladetype | Kogeplade på fritstående komfur | |
| Antal kogezone | 4 | |
| Opvarmningsteknologi | Induktion | |
| Diameter på runde kogezone (Ø) | Bageste venstre | 14.0 cm |
| | Bageste højre | 18.0 cm |
| | Forreste højre | 14.0 cm |
| | Forreste venstre | 21.0 cm |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Bageste venstre | 183.0 Wh/kg |
| | Bageste højre | 180.0 Wh/kg |
| | Forreste højre | 187.0 Wh/kg |
| | Forreste venstre | 175.0 Wh/kg |

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

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

14.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

| | |
|--|--------------------------|
| Leverandørens navn | Electrolux |
| Identifikation af model | LKI6200N2W 943005769 |
| Energieffektivitetsindeks | 94.9 |
| Energieffektivitetsklasse | A |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 0,84 kWh/cyklus |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand | 0,75 kWh/cyklus |
| Antal ovnrum | 1 |
| Varmekilde | Elektricitet |
| Volumen | 57 l |
| Type ovn | Ovn i fritstående komfur |
| Vægt | 57.0 kg |

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

14.4 Ovn - Energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

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

Hold maden varm

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



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovnens funktioner.

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

| | |
|--|--------|
| Strømforbrug i slukket tilstand | 0.3 W |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 20 min |

15. MILJØHENSYN

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

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 31 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 34 |
| 3. INSTALLATION..... | 36 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 39 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 39 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 40 |
| 7. HÅLL – RÅD OCH TIPS..... | 44 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 46 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 46 |
| 10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN..... | 47 |
| 11. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 48 |
| 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 52 |
| 13. FELSÖKNING..... | 55 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 57 |
| 15. MILJÖSKYDD..... | 59 |

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.

- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- **VARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av

tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

2.3 Använd

VARNING!

Risk för personsador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

⚠ VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla rester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!

Risk för personsador, brand eller skador på produkten.

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

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

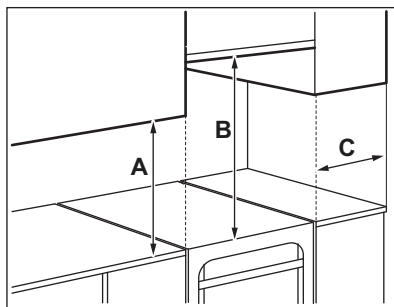
3.1 Produktens placering



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

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn.

Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniska data

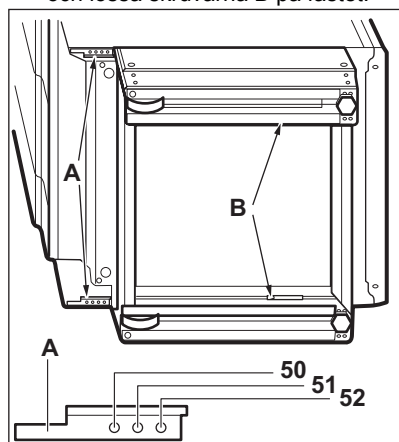
| | |
|--------------|------------|
| Märkspänning | 230 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |

| | |
|------------------|-----------|
| Produktklass | 1 |
| Dimension | mm |
| Höjd | 857 - 917 |
| Bredd | 600 |
| Djup | 600 |

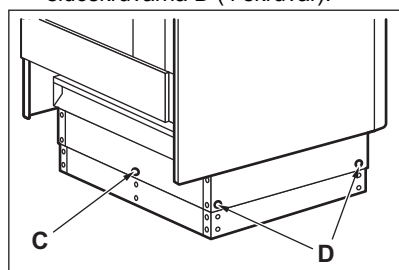
3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

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



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



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Tippskydd

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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

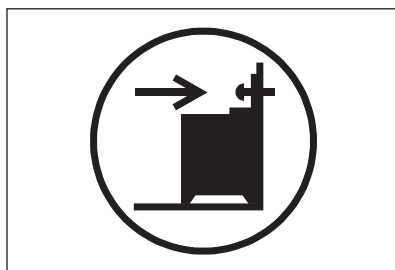
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



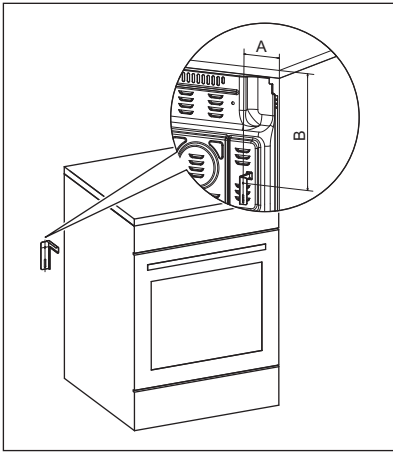
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet B - 422 mm nedanför produktens ovansida och A - 82 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

3.5 Elektrisk installation



VARNING!

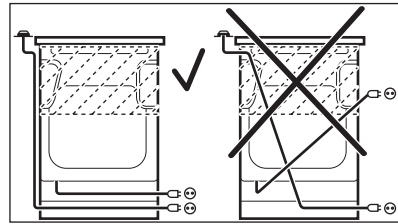
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.



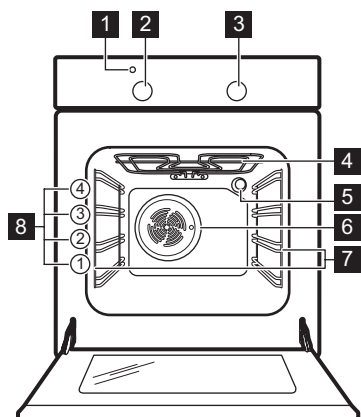
VARNING!

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



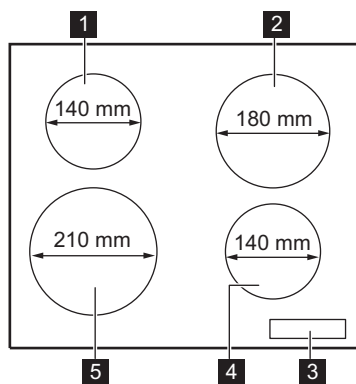
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Temperaturindikator/symbol
- 2 Temperaturratt
- 3 Funktionsvred för ugn
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 2 Induktionskokzon 1800 W med PowerBoost 2800 W
- 3 Kontrollpanel
- 4 Induktionskokzon 1400 W med PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionskokzon 2300 W med PowerBoost 3600 W

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING





VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

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

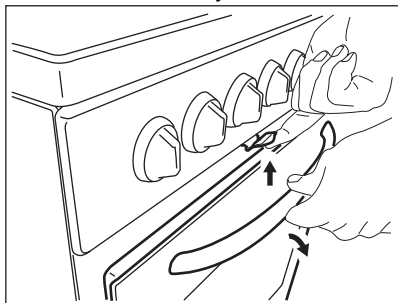
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta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

5.2 Mekaniskt luckläs

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



2. Öppna luckan.
Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!

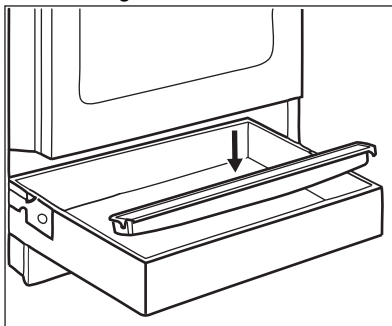


Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

5.3 Montering av kondensbehållare

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

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



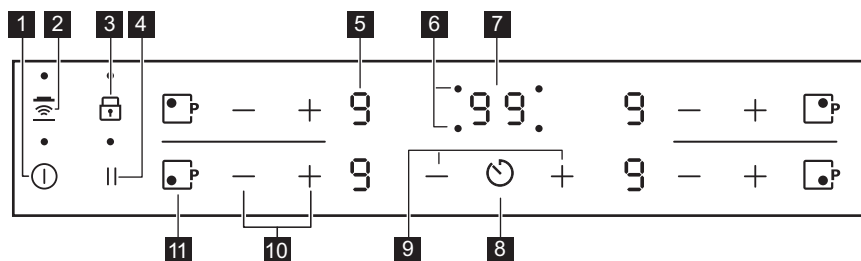
2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kontrollpanel för häll



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning |
|----------------|---------------------------------|---|
| 1 | På / Av | För att aktivera och avaktivera hällen. |
| 2 | Hob²Hood | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 3 | Knappås / Barnlås | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen. |
| 4 | STOP+GO | För att aktivera och avaktivera funktionen. |
| 5 - | Värmelägesdisplay | För att visa det inställda värmeläget. |
| 6 - | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |
| 7 - | Timerdisplay | För att visa tiden i minuter. |
| 8 | - | För att välja kokzon. |
| 9 | - | För att öka eller minska tiden. |
| 10 | - | För inställning av värmeläge. |
| 11 | PowerBoost | För att aktivera funktionen. |

6.2 Visningar av värmeinställning

| Display | Beskrivning |
|---------|-----------------------|
| | Kokzonen är avstängd. |
| | Kokzonen är på. |
| | STOP+GO är på. |

| Display | Beskrivning |
|----------|---|
| | Automatisk uppvärmning är på. |
| | PowerBoost är på. |
| + siffra | Ett fel har uppstått. |
| / / | OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
| | Knapplös / Barnlås är på. |
| | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen. |
| | Automatisk avstängning är på. |

6.3 OptiHeat control (3-steps restvärmeindikator)

VARNING!

/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.4 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.5 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2 | 6 timmar |

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 3 - 4 | 5 timmar |
| 5 | 4 timmar |
| 6 - 9 | 1,5 timme |

6.6 Värmeläge

Tryck på **+** för att öka värmeläget.

Användning **-** för att minska värmeläget.

Tryck på **+** och **-** samtidigt för att inaktivera kokzonen.

6.7 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P** (**P** tänds). Tryck omedelbart på **+** (**R** tänds). Tryck omedelbart på **-** tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds **R**.

För att avaktivera funktionen: tryck på **-**.

6.8 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P**. **P** tänds.

För att avaktivera funktionen: tryck på **P** eller **-**.

6.9 Timer

• Timer för nedräkning

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

Ställ först in värmeinställningen för tillagningszonen, ställ därefter in funktionen.

För att aktivera funktionen eller ändra

tiden: tryck på . Timersiffrorna **00** och indikatorerna **+** och **-** tänds på displayen.

blir röd och blir vit.



Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 3 sekunder.

Tryck på **+** eller **-** för att ställa in tiden (00–99 minuter). Efter 3 sekunder börjar timern räkna ned automatiskt. Indikatorerna , **+** och **-** försvinner. förblir röd.

När timern avslutar nedräkningen ljuder en signal och **00** blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .

För att inaktivera funktionen: tryck på .

Indikatorerna **+** och **-** tänds. Använd **-** eller **+** för att ställa in **00** på displayen. Alternativt sätter du värmenivån till **0**. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

6.10 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på **L**. **L** tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på **L**. Föregående värmeläge aktiveras.





När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.11 Barnlås



Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med



①. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att avaktivera funktionen: aktivera

hällen med ①. Ställ inte in något värmeläge.

Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

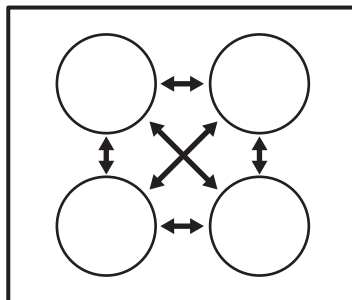
För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ①.

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ① aktiveras funktionen igen.

6.12 Effektregering-funktion

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.

- Fasen har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan kokzonerna.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna överskrider.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl

i

För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlat med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

i

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

Kockärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

i

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

Kockärlats mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten. För korrekta kockärlsmått, se tabellen "Specifikationer för kokzoner".

Ställ kockärlat i mitten av den valda kokzonen.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek i Kokkärlsdiameter för optimal värmeöverföring.

7.2 Data för kokzoner

| Kokzon | Minsta kokkärlsdiameter (mm) |
|--------------|------------------------------|
| Vänster bak | 125 |
| Höger bak | 150 |
| Höger fram | 125 |
| Vänster fram | 180 |

7.3 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.


7.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhög värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att: | Tid (min) | Tips |
|------------------|---|-----------|---|
| - 1 | Se till att hålla tillagad mat varm. | vid behov | Placera ett lock på kokkärlet. |
| 1 - 2 | Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om då och då. |
| 2 | Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg. | 10 - 40 | Tillaga med locket på. |
| 2 - 3 | Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4 | Stuva grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång. |
| 4 - 5 | Ångkoka potatis och andra grönsaker. | 20 - 60 | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4 - 5 | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkvötkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs. |

| Värmeinställning | Använd för att: | Tid (min) | Tips |
|--|---|-----------|----------------------|
| 7 - 8 | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar. | 5 - 15 | Vänd när det behövs. |
| 9 | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites. | | |
|  | Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad. | | |

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

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

VARNING!

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

8.2 Rengöring av hällen

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

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

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

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

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

9.2 Säkerhetstermostat




Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som

stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten, säkerställ att både funktionsvredet såväl som temperaturvredet är av. Annars fortsätter kylfläkten att gå.

9.4 Ugnsfunktioner

| | |
|---|--|
| 0 | Av-läge Ugnen är avstängd. |
|  | Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå. |
|  | Grill För grillning av tunnskurna stycken och bröd-röstning. Maximal temperatur för den här funktionen är 210 °C. |
|  | Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel. |

Varmluftstillagning

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



Upptining

För upptining av mat. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

För att använda den här funktionen måste temperaturvredet vara i avstängt läge.



Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att följa energi-effektivitetsklass och ekodesignförordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt.

10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

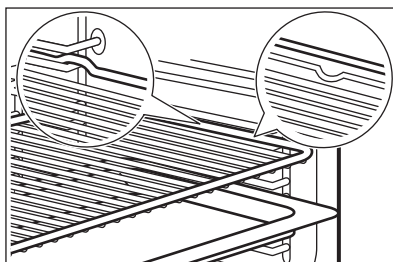
10.1 Sätta in tillbehör

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



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

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



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

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

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

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

11.6 Över-/undervärme

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|---------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Kakbotten 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | bakplåt |
| Jästkaka med äpple | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | bakplåt |

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

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

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

11.3 Baka kakor

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

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

11.4 Tillagning av kött och fisk

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

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

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

11.5 Tillagningstider

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

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

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-----------------------------------|-----------|-----------------|-------------------|----------|---|
| Mjuk kaka | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 2) | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | Galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | Galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Brylépudding 3) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Fylld jästkaka 4) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Cheesecake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | bakplåt |
| Schweizisk äppelkaka 4) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | bakplåt |
| Julkaka 4) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 5) | 2 | bakplåt |
| Quiche Lorraine 4) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 rund bricka (diametern 26 cm) |
| Bondbröd 6) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 mindre formar (längd 20 cm) |
| Rumänsk sockerkaka 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Rumänsk sockerkaka - traditionell | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Jästbullar 4) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Rulltårta 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | bakplåt |
| Maräng | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | bakplåt |
| Smulpoj 4) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Butterkaka 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | bakplåt |

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

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

3) Förvärm ugnen i 20 minuter.

4) Förvärm ugnen i 10-15 minuter.

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

6) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

11.7 Varmluftstillagning

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|----------|---|
| Kakbotten 1) | 1000 | 150 | 30 | 2 | bakplåt |
| Kakbotten 1) | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | bakplåt |
| Jäst äppelkaka | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | bakplåt |
| Mjuk kaka | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 2) | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1400 | 180 | 55 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskstek | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Bulle med fyllning | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | bakplåt |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | bakplåt |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Cheesecake | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bakplåt |
| Schweizisk äppelkaka 3) | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | bakplåt |
| Julkaka 3) | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 2) | 2 | bakplåt |
| Quiche lorraine 3) | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 rund bricka (diameter 26 cm) |
| Bondbröd 4) | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bakplåt |
| Rumänsk sockerkaka 3) | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Rumänsk sockerkaka - traditionell | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 mindre formar (längd 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Frallor 1) | 800 | 190 | 15 | 3 | bakplåt |
| Frallor 5) | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | bakplåt |
| Rulltårta 1) | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | bakplåt |
| Maräng | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | bakplåt |
| Maräng | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | bakplåt |
| Smulpaj | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Sockerkaka 1) | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|--------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Butterkaka ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | bakplåt |

- 1) Förvärm ugnen i 10 minuter.
- 2) När ugnen har stängts av ska kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.
- 3) Förvärm ugnen i 10–15 minuter
- 4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10–20 minuter.
- 5) Förvärm ugnen i 15 minuter.

11.8 Varmluft med fukt

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

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå | Tillbehör |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|------------------------|
| Välsmakande crackers | 160 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller ugnsform |
| Mördegskakor | 140 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller ugnsform |
| Tarteletter | 170 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller ugnsform |
| Vegetariskt | | | | |
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller ugnsform |
| Omelett | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på galler |
| Grönsaker på plåt 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller ugnsform |

11.9 Information för testinstitut

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Ugnsnivå | Tid (min) |
|--|---------------------|-----------------|-----------|----------|---------------------------------------|
| Småkakor, 16 st/plåt | Över-/undervärme | 160 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Småkakor, 16 st/plåt | Varmluftstillagning | 150 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Äppelpaj (2 formar diameter 20 cm cm, diagonalt placerade) | Över-/undervärme | 190 | Galler | 1 | 65 - 75 |
| Äppelpaj (2 formar diameter 20 cm cm, diagonalt placerade) | Varmluftstillagning | 180 | Galler | 2 | 70 - 80 |
| Sockerkaka utan fett | Över-/undervärme | 180 | Galler | 2 | 20 - 30 |
| Sockerkaka utan fett | Varmluftstillagning | 160 | Galler | 2 | 25 - 35 |
| Småbröd / mördegskakor | Över-/undervärme | 140 | bakplåt | 3 | 15 - 30 |
| Småbröd / mördegskakor | Varmluftstillagning | 140 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Rostat bröd ¹⁾ | Grill | max | Galler | 2 | 2 - 5 |
| Hamburgare av nötkött ²⁾ | Grill | max | Galler | 3 | 15-20 första sidan; 15-20 andra sidan |

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

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

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

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

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

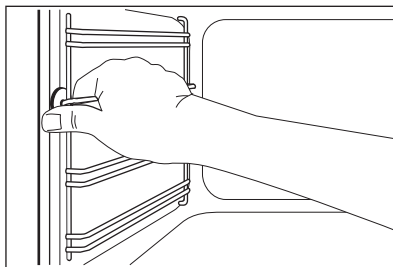
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

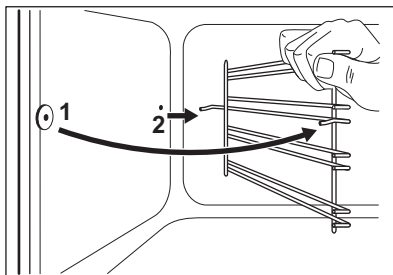
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.

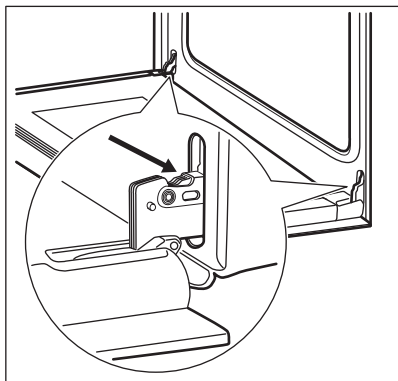


Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

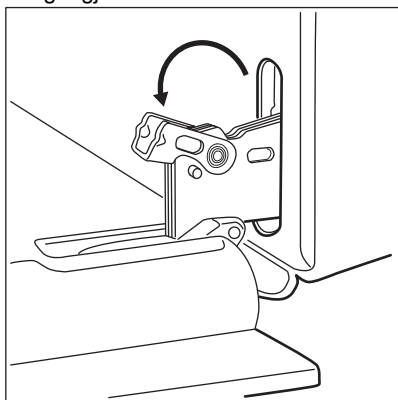
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

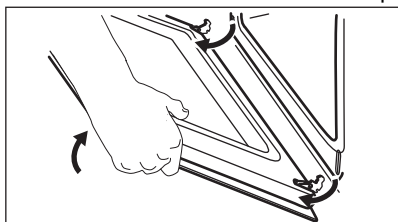
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



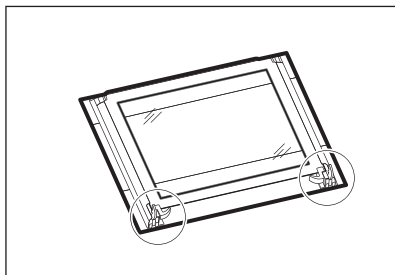
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



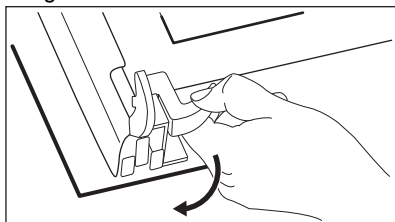
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



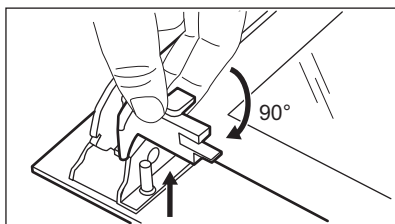
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



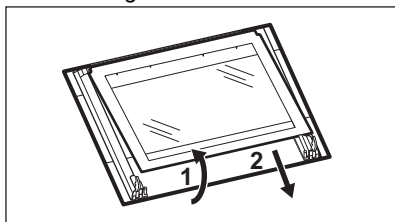
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



6. Vrid de två fästordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.

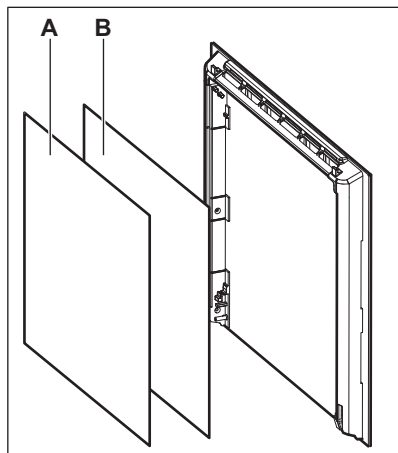


7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.

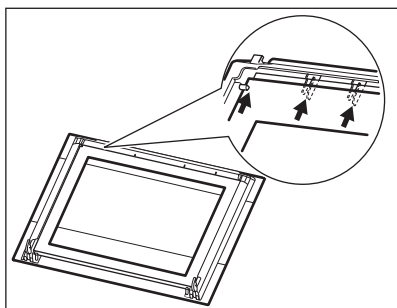


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

⚠ VARNING!

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

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

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

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

12.6 Byte av lampan

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Bakre lampan





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

13. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|---|--|--|
| Du kan inte aktivera produkten. | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| | Säkringen har gått. | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Säkringen har gått. | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder. |
| | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt. | Tryck bara på en touchkontroll. |
| | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen. | Rengör kontrollpanelen. |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av. | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller. | Ta bort föremålet från touchkontrollerna. |
| Hällen stängs av. | Du satte något på touch-kontrollen  . | Ta bort föremålet från touch-kontrollen. |
| Hällen tar för lång tid att värma upp kokkärlet. | Fel diameter eller kvalitet på kokkärlet. | Använd kokkärlet avsedda för induktion med en bottendiameter som liknar kokzonen storlek. |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte. | Zonen är varm. | Låt zonen kallna tillräckligt. |
| | Den högsta värmeinställningen är inställd. | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen. |
| Värmeinställningen ändras mellan två nivåer. | Effektfunktionen är påslagen. | Se avsnittet "Häll – daglig användning". |
| Touchkontrollerna blir varma. | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna. | Placera om möjligt stora kokkärlet på de bakre zonerna. |
|  tänds. | Den automatiska avstängningen har aktiverats. | Stäng av hällen och sätt på den igen. |
|  tänds. | Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat. | Se avsnittet "Häll – daglig användning". |
|  tänds. | Det finns inget kokkärlet på zonen. | Ställ kokkärlet på zonen. |
| | Fel kokkärlet används. | Använd rätt kokkärlet. Se avsnittet "Häll – råd och tips". |
| | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärlet med rätt mått. |

| Problem | Möjlig orsak | Åtgärd |
|--|--|--|
| E och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen. | Koppla bort hällen från eluttaget en liten stund. Koppla bort säkringen från elsystemet i huset. Anslut den igen. Vänd dig till ett auktoriserat servicecenter om E tänds igen. |
| E4 tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång. | Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera zonen igen efter cirka 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet svalna tillräckligt. Kontrollera om dina kokkärl är kompatibla med hällen. Se avsnittet "Häll – råd och tips". |
| Ugnen värms inte upp. | Ugnen är avstängd. | Sätta på ugnen. |
| | Nödvändiga inställningar är inte inställda. | Kontrollera att inställningarna är korrekta. |
| Lampan fungerar inte. | Lampan är trasig. | Byt ut lampan. |
| Ånga och condens avsätts på maten och i ugnsutrymmet. | Du har lämnat maten i ugnen för länge. | Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar. |
| Tillagningen tar för lång eller för kort tid. | Temperaturen är för låg eller för hög. | Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen. |
| På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen. | Det föreligger ett elektriskt fel. | Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Kontakta kundtjänst om felkoden visas på displayen igen. |

13.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering LKI6200N2W

| | | |
|--|--------------------------|-------------|
| Typ av håll | Håll för fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsmetod | Induktion | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster bak | 14.0 cm |
| | Höger bak | 18.0 cm |
| | Höger fram | 14.0 cm |
| | Vänster fram | 21.0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak | 183.0 Wh/kg |
| | Höger bak | 180.0 Wh/kg |
| | Höger fram | 187.0 Wh/kg |
| | Vänster fram | 175.0 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob) | 181.3 Wh/kg | |

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

14.2 Spishåll – Energispartips

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

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkäret.
- Ställ kokkäret i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar för ugn

| | |
|---|---------------------------|
| Leverantörens namn | Electrolux |
| Modellidentifiering | LKI6200N2W 943005769 |
| Energieffektivitetsindex | 94.9 |
| Energieffektivitetsklass | A |
| Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge | 0,84 kWh/cykel |
| Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge | 0,75 kWh/cykel |
| Antal kaviteter | 1 |
| Värmeälla | Elektricitet |
| Volym | 57 l |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |
| Massa | 57.0 kg |

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

14.4 Ugn – Energibesparing

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Varmhållning

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

Varmluft med fukt

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

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturlagning



Strömförbrukning i fränläge

0.3 W

Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget

20 min

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med

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

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

electrolux.com

867375767-B-242025



CE