



brugsanvisning

Komfur

EKD603501

## Electrolux. Thinking of you.

Se mere om, hvordan vi tænker på [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## Indhold

Om sikkerhed	2	Ovn – daglig brug	9
Produktbeskrivelse	4	Ovn – nyttige oplysninger og råd	12
Før ibrugtagning	5	Tilberedningstabeller	12
Kogesektion – daglig brug	6	Ovn – vedligeholdelse og rengøring	15
Kogesektion – nyttige oplysninger og råd	8	Når der opstår fejl	18
		Installation	19
Kogesektion – vedligeholdelse og rengøring	9	Bortskaffelse	20



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes



## Om sikkerhed

Af sikkerhedsgrunde og for at kunne bruge apparatet korrekt skal disse brugsanvisninger læses grundigt, før apparatet installeres og bruges. Disse anvisninger skal altid følge apparatet, selv hvis det flyttes eller sælges. Brugerne skal være bekendt med apparatets betjening og sikkerhedsfunktioner. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation og brug.

**Sikkerhed for børn og personer med funktionsnedsættelse**

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med fysiske, sensorielle og mentale handicap eller manglende erfaring, hvis de bliver overvåget og oplært i brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning.
- Hold børn væk fra apparatet. Der er fare for læsioner eller permanente skader.
- Hvis apparatet er udstyret med en lås på afbryderen eller en lås med nøgle, skal denne bruges. Det forhindrer børn og små husdyr i at bruge det ved et uheld.

**Generelt om sikkerhed**

- Du må ikke ændre produktet og dets specifikationer. Risiko for læsioner og skader på apparatet.
- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.

- Sæt kogezonerne på "slukket" efter hver brug.

**Brug**

- Apparatet er udelukkende beregnet til madlavning i husholdningen.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug. Sluk for apparatet i tilfælde af brand. **Sluk ild med et grydelåg**, brug aldrig vand.
- **Risiko for forbrænding!** Læg ikke metalgenstande som køkkenredskaber eller grydelåg på kogearealet, hvor de kan blive meget varme.
- Kogesektionen kan tage skade, hvis der tabes ting eller kogegrej på den.
- Kogegrej af støbejern og støbt aluminium, eller kogegrej med beskadiget bund kan ridse kogesektionen, hvis de skubbes rundt på pladen.
- Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.
- Undgå, at gryder og pander koger tørre. Ellers kan både kogegrejet og kogesektionen tage skade.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Misfarvning af ovnens emalje forringer ikke apparatets brugsegenskaber. Garantien bortfalder ikke.
- Belast ikke ovndøren.

- Apparatets indvendige sider bliver meget varme under brug. Der er risiko for forbrænding. Brug grydelapper, når tilbehør og kogegejr sættes i eller tages ud af ovnen.
- Brugere med pacemakere skal holde overkroppen mindst 30 cm fra tændte induktionskogezone.
- Træd altid lidt tilbage, når ovndøren åbnes, mens den er tændt (specielt ved brug af dampfunktionen). På denne måde lukkes damp eller varme ud.
- Undgå beskadigelse eller misfarvning af emaljen:
  - sæt ikke ting direkte på ovnbunden, og dæk den ikke med alufolie
  - kom ikke vand direkte på apparatet
  - opbevar ikke fugtige tallerkner eller madvarer i ovnen efter tilberedningen
- Brug ikke apparatet, hvis det er i kontakt med vand. Rør ikke ved apparatet med våde hænder.
- Opbevar ikke fugtige retter eller madvarer i ovnen efter tilberedningen, da fugten kan beskadige emaljen eller nå ind til de elektriske enheder.
- Opbevar ikke brandbare væsker eller materialer eller materialer, der kan smelte (fremstillet af plast eller aluminium), på eller i nærheden af apparatet.
- Der må kun anbringes varmebestandigt tilbehør i rummet under ovnen. **Anbring ikke brandbare materialer der.**
- Sørg altid for, at udluftningshullerne bag på ovnen ikke er tilstoppet, så ventilationen i ovnrummet er sikret.
- Rengør ikke glasdøren med slibende rengøringsmidler eller metalskraber. Den varmefaste belægning på det inderste glas kan tage skade og glasset gå i stykker.
- Sørg for, at glassene er afkølet, før de rengøres. Der er fare for, at glassene går i stykker.
- Vær forsigtig, når du tager døren af apparatet. Døren er tung!
- Hvis glassene er beskadigede, kan de blive skrøbelige og gå i stykker. Udskift dem. Kontakt servicecenteret vedrørende yderligere oplysninger.
- Hvis du bruger ovnrens på spraydåse, skal du følge producentens anvisninger. Sprøjt aldrig på fedtfilteret (hvis det forefindes), varmelegemerne og termostاتفølere.
- I løbet af den pyrolytiske rensning (hvis den forefindes), kan madrester misfarve overfladen.
- Rengør ikke den katalytiske emalje (hvis den forefindes).
- Vær forsigtigt under udskiftning af pæren i ovnen. Der er fare for elektrisk stød!

### Installation

- Apparatet må kun installeres, tilsluttes eller repareres af en autoriseret servicetekniker.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, el- og gassikkerhed osv.), der gælder i brugslandet!
- Hvis installationsanvisningerne ikke overholdes, bortfalder garantien i tilfælde af skader.
- Kontroller, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- Undgå at installere apparatet i nærheden af letantændelige materialer (for eksempel gardiner, viskestykker og lignende)
- Fjern al emballage før brug.
- Dette apparat er tungt. Vær forsigtig, når du flytter det. Brug altid sikkerhedshandsker. Træk aldrig apparatet i håndtaget eller i kogesektionen.
- Overhold mindsteafstandene til andre apparater og enheder!
- Vigtigt! Anbring ikke komfuret på en sokkel eller andre enheder til at øge højden. Dette medfører øget fare for vipning!

### Vedligeholdelse og rengøring

- Før enhver form for vedligeholdelse skal der slukkes for apparatet, og stikkes skal tages ud af stikkontakten. Kontrollér, at apparatet er kølet af.
- Hold altid apparatet rent. Ophobet fedt eller madrester kan gå i brand.
- Jævnlig rengøring beskytter også overfladerne mod beskadigelser.
- Rengør kun apparatet med vand og sæbe. Skarpe genstande, skuremidler, skuresvampe og pletfjernere kan beskadige apparatet.
- Rengør ikke apparatet med damprensere eller højtryk.

- Brug varmefast folie, hvis køkkenelementerne rundt om komfuret eller tilstødende elementfronter ikke er varmefaste op til **70 grader**.

### Elektrisk tilslutning

-  **Apparatet skal jordforbindes.**
- Sørg for, at de elektriske specifikationer på typeskiltet svarer til husholdningens strømforsyning.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Der må ikke bruges multistik, stikdåser og forlængerledninger. Der er brandfare.
- Du må ikke selv udskifte eller ændre ledningen. Kontakt servicecentret.
- Apparatets installation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så du kan afbryde forbindelsen til lysnettet på alle poler.

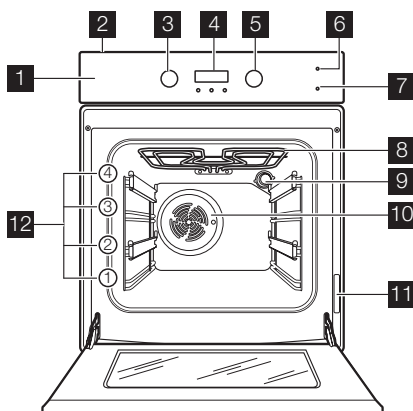
- Sørg for at stikkontakten og ledningen ikke klemmes eller beskadiges af apparatets bagside.
- Sørg for, at der efter installationen stadig er adgang til stikkontakten.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud af stikkontakten. Tag altid fat i stikket, og træk det ud.
- Du skal have passende isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Oplysninger om spændingen findes på typeskiltet

### Service

- Apparatet må kun repareres af en autoriseret servicetekniker. Brug kun originale reservedele. Kontakt et godkendt servicecenter.

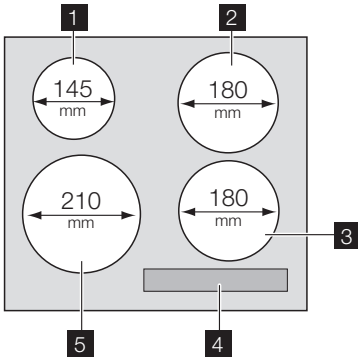
## Produktbeskrivelse

### Oversigt over apparatet



- 1** Betjeningspanel
- 2** Kogesektion
- 3** Funktionsvælger, ovn
- 4** Digitalt display
- 5** Termostatknop, ovn
- 6** Tændt-lampe
- 7** Kontrollampe for temperatur
- 8** Grill
- 9** Ovn-pære
- 10** Blæser
- 11** Typeskilt
- 12** Ovnribbe

## **Oversigt over kogesektionen**



- 1** Induktionskogezone, 1400 W, med 2500 W boosterfunktion
- 2** Induktionskogezone, 1800 W, med 2800 W boosterfunktion
- 3** Induktionskogezone, 1800 W, med 2800 W boosterfunktion
- 4** Betjeningspanel
- 5** Induktionskogezone, 2200 W, med 3100 W boosterfunktion

### **Tilbehør**

- **Bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Grillrist**

Til service, kageforme, stege.

- **Bageplade**

Til kager og småkager.

- **Komfursikring**

Til at forhindre børn i at røre ved kogepladerne.

- **Opbevaringsskuffe (hvis relevant)**

Under ovnrummet findes en opbevaringsskuffe.

**⚠ Advarsel** Opbevaringsskuffen bliver varm, når der er tændt for ovnen.

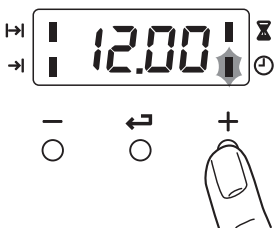
## **Før ibrugtagning**

**i** Fjern al emballage både inde fra og uden på ovnen, før apparatet tages i brug. Fjern ikke typeskiltet.

**⚠ Bemærk** Hold altid midt på håndtaget, når du åbner ovnen.

### **Stille uret**

**i** Ovnen virker først, når uret er indstillet.



Når du slutter apparatet til lysnettet eller efter strømafbrydelse, blinker knappen for tidsfunktioner automatisk.

Indstil uret med "+" eller "-"-knappen.

Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser indstillingen for Aktuel tid.


**i** Når tiden ændres, må der ikke indstilles en automatisk funktion (Varighed |→| eller Slut →|) på samme tid.

### **Rengøring før ibrugtagning**

- Tag alle dele ud af apparatet.
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

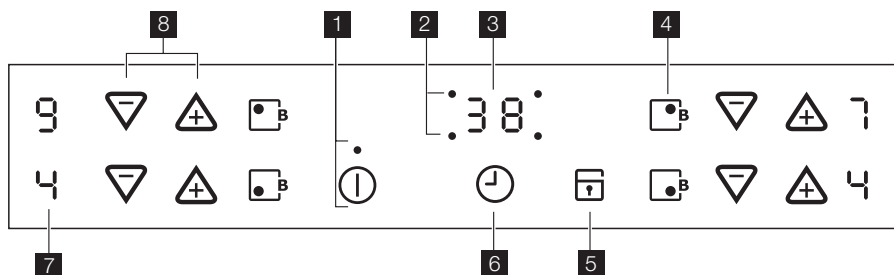
**⚠ Bemærk** Brug ikke slibende rengøringsmidler og skuresvamp! Det kan beskadige overfladen. Se "Vedligeholdelse og rengøring".

### **Forvarmning**

Indstil  og den maksimale temperatur, og lad ovnen virke tom i 45 minutter for at brænde eventuelle rester af ovnens overflade. Tilbehøret kan blive varmere end ved normal brug. I løbet af denne periode kan ovnen afgive lugte. Dette er helt normalt. Sørg for, at lokalet er godt udluftet.

## Kogesektion – daglig brug

## Oversigt over betjeningspanelet



## Brug sensorfelterne til at betjene apparatet.

	Sensorfelt	Funktion
1	ⓘ med en indikator	Tænder og slukker for kogesektionen
2	Timer-lamper, kogezone	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet
3	Display for timer	Viser tiden i minutter
4	ⓑ	Starter boosterfunktionen
5	Ⓛ	Låser/låser op for betjeningspanelet
6	⌚	Vælger kogezone
7	Indikator for varmetrin	Viser det aktuelle varmetrin
8	⚠ / ⚠	Øger eller mindsker varmetrinnet Øger eller mindsker tiden

**i** Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

## Tænd og Sluk

Rør ved ⓘ i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

## Varmetrin

Rør ved ⚠ for at øge varmetrinnet. Rør ved ⚠ for at mindske varmetrinnet. Displayet viser varmetrinnet. Rør ved ⚠ og ⚠ samtidig for at slukke.

## Display for varmetrin

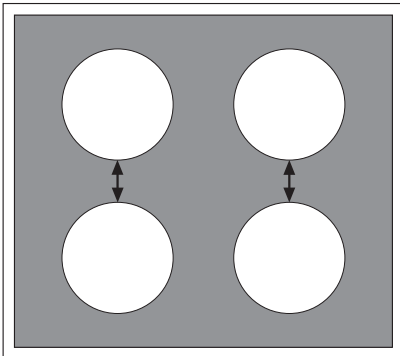
Display	Beskrivelse
Ⓛ	Kogezonen er slukket
Ⓛ - Ⓛ	Kogezonen er tændt
Ⓛ	Induktionskogezonen registrerer ikke kogegrejet
Ⓛ	Der er en funktionsfejl
Ⓛ	En kogezone er stadig varm (restvarme)
Ⓛ	Lås/børnesikring er slået til
Ⓛ	Boosterfunktionen er aktiv
-	Sikkerhedsfrakoblingen er aktiv

## Slå boosterfunktionen til og fra

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til kogezoneerne. Boosterfunktionen er højest aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk over på det højeste varmetrin.

Rør ved  for at slå funktionen til.  lyser. Sluk ved at røre ved  eller .

## Effektstyring



Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til det højeste trin for den ene kogezone i et par og sætter automatisk den anden kogezone ned på et lavere varmetrin. Displayet for den reducerede zone skifter mellem to trin.


## Brug af timer


Brug timeren til at indstille, hvor lang tid kogezone skal arbejde uafbrudt.

### Indstil timeren, når du har valgt kogezone.

Du kan indstille varmetrin før eller efter, at du indstiller timeren.

- **vælger kogezone:** rør en eller flere gange ved , indtil lampen for den ønskede kogezone tænder.
- **Start og ændring af timer:** rør ved kogezonens  eller  for at indstille tiden ( -  minutter). Når lampen for kogezone blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Slå timeren fra:** vælg kogezone med , og rør ved  for at slå timeren fra. Resttiden tæller baglæns ned til . Lampen for kogezone slukker. Du kan også røre samtidigt ved  og  for at slukke for timeren.


- **Kontrollere resttid:** vælg kogezone med . Lampen for kogezone blinker hurtigere. Displayet viser resttiden.



Når tiden er gået, lyder signalet, og  blinker. Kogezone slukker.

- **Slukke for signalet:** rør ved .


Du kan bruge timeren som **minutur**, selv om der ikke er tændt for kogezoneerne. Rør ved . Rør ved  eller  for at indstille tiden. Når tiden er gået, lyder signalet, og  blinker.

## Låse/åbne for betjeningspanelet

Du kan låse betjeningspanelet, men ikke . Den forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet under en tilberedning.

Rør ved symbolet . Symbolet  lyser i 4 sekunder.






Timeren er stadig i gang.

Rør ved symbolet  for at slå funktionen fra. Det varmetrin, som du først indstillede, lyser. Når du slukker for apparatet, slukker du også for denne funktion.

## Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.






### Slå børnesikringen til

- Tænd for kogesektionen med . **Indstil ikke varmetrin**.
- Rør ved  i 4 sekunder. Der høres en lydalarm, når der røres ved . Symbolet  tænder.
- Sluk for kogesektionen med .

### Slå børnesikring fra


- Tænd for kogesektionen med . **Indstil ikke varmetrin**. Rør ved  i 4 sekunder. Der høres en lydalarm, når der røres ved . Symbolet  tænder.
- Sluk for kogesektionen med .

### Overspring af børnesikringen til en enkelt madlavning







- Tænd for kogesektionen med . Symbolet  tænder.
- Rør ved  og  i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder.** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for kogesektionen med , er børnesikringen slået til igen.

## Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- Alle kogezone er slukket .
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for kogesektionen.
- Du dækker et sensorfelt med en genstand (f.eks. en gryde eller en klud) i over 10 sekunder. Advarslen lyder, indtil du fjerner genstanden.

### Tider for automatisk slukning

Temperaturindstilling	 - 	 - 		 - 
Afbrydes efter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

## Kogesektion – nyttige oplysninger og råd

### Kogegrej til induktionskogezone

**Vigtigt** Madlavning med induktion foregår ved, at et kraftigt elektromagnetisk felt næste øjeblikkelig danner varme indvendig i kogegrejet.

#### Materiale

- **egnet:** støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... en magnet trækker i kogegrejets bund.

 **Bunden af kogegrejet** skal være så tyk og plan som muligt.

**Kogegrejets mål** : til en vis grad tilpasses induktionskogezone automatisk til størrelsen på kogegrejets bund. Men kogegrejets bund skal mindst have en dia-

meter, der er ca. 3/4 af kogezonens størrelse.


### Lyde under drift

#### Hvis du kan høre

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichbund).
- fløjten: du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichbund).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: blæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

### Spar på energien

-  Læg så vidt muligt altid låg på gryderne.
- Sæt kogegrejet på, inden du tænder for kogezonen.

### Eksempler på anvendelser

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Bruges til:	Tid	Gode råd
0	Sluk-stilling		
1	At holde færdig mad varm	efter behov	Låg
1-2	Hollandaise, smelte: smør, chokolade, husblas	5-25 min	Rør en gang imellem
1-2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg	10-40 min	Læg låg på




Var- metrin	Bruges til:	Tid	Gode råd
2-3	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen
3-4	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min	Tilsæt nogle spsk. væske
4-5	Dampning af kartofler	20-60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler
4-5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser
6-7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	efter behov	Vend midtvejs
7-8	Kraftig stegning, hash browns (røsti), tournedos, steaks	5-15 min	Vend midtvejs
9	Kogning af større mængder vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

## Kogesektion – vedligeholdelse og rengøring

Rengør altid apparatet efter brug.  
Brug altid kogegrej med ren bund.

-  Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

### Sådan fjerner du fastsiddende snavs:

1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Brug en særlig skraber til glaskeramik. Sæt skraberens skræt ned på glaskeramikken, og kør bladet hen over overfladen.
- **Sluk for apparatet, og lad det køle af**, før du fjerner: rande af kalk eller

vand, fedtstænk, metalskinnende misfarvning. Brug et pudsemiddel til glas-keramik eller rustfrit stål.

2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**
  - Rengør apparatets forside med en blød klud og en mild rengøringsopløsning.
  - Til metalforpaneler bruges et rengøringsmiddel egnet til rustfrit stål.
  - Brug ikke skuremidler eller skuresvampe.

## Ovn – daglig brug

### Tænde og slukke for ovnen

1. Drej knappen Ovnfunktioner til en ovnfunktion
2. Drej termostatknappen til en temperatur. Tændt-lampen tænder, når ovnen arbejder. Termostatlampen tænder, når ovntemperaturen stiger.
3. Sluk ovnen ved at dreje funktionsvælgeren og termostatknappen til Sluk-stilling.

### Sikkerhedstermostat










For at undgå farlig overophedning (på grund af forkert brug af apparatet eller defekte komponenter) er ovnen udstyret med en sikkerhedstermostat, der afbryder strømmen. Ovnen tænder automatisk, når temperaturen er faldet.

### Blæser

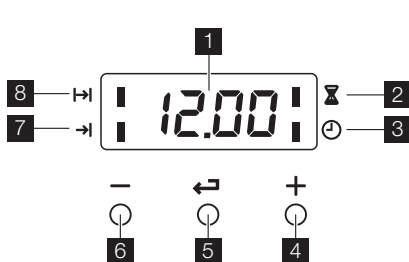
Blæseren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis

du slukker for apparatet, kører blæseren videre, til apparatet er kølet af.

## Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Brug
 Sluk-stilling	Der er slukket for apparatet.
 Ovnpåre	Lyser også uden tilberedningsfunktion.
 Tilberedning med over- og undervarme	Varmer både fra det øverste og det nederste varmelegeme. Til bagning og stegning i ét lag.
 Undervarme	Varmer kun fra bunden af ovnen. Til bagning af kager med sprød bund.
 Indvendig grill	Til grillstegning af små mængder flade madvarer midt på risten. Til toasts.
 Hel grill	Hele grillelementet er tændt. Til grillstegning af store mængder flade madvarer. Til toasts.
 Pizza	Til bagning på én rille med kraftigere bruning og sprød bund. Sæt ovntemperaturen ned (20-40°C) i forhold til Over-/undervarme
 Varmluft	Til at stege eller stege og bage madvarer, der kræver samme tilberedningstemperatur og skal tilberedes på mere end én plade, uden at smagen blandes.
 Optøning	Optør frosne madvarer. Temperaturknappen skal stå i sluk-stilling.

## Display






- 1 Kontrollamper for funktioner
- 2 Visning af tid
- 3 Kontrollamper for funktioner
- 4 Knappen "+"
- 5 Vælgerknap
- 6 Knappen "-"

## Sletning af urfunktioner

1. Tryk på vælgerknappen igen og igen, indtil kontrollampen for den ønskede funktion blinker.

2. Tryk på knappen " - ", og hold den nede. Efter et par sekunder slukker urfunktionen.

Urfunktion	Brug
 Aktuel tid	Viser tiden. Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere tiden.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Der lyder en alarm, når tiden er udløbet. <b>Denne funktion påvirker ikke ovnens drift.</b>
 Varighed	Bruges til at indstille hvor længe ovnen skal virke.

Urfunktion		Brug
→	Sluttid	Til at indstille sluk-tiden for en ovnfunktion.

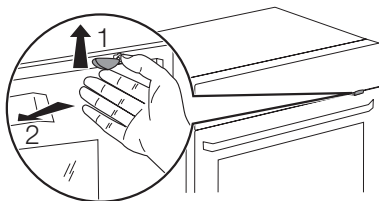
**i** Varighed |→| og Slut →| kan bruges samtidig, hvis ovnen senere skal tændes og slukkes automatisk. I dette tilfælde indstilles først Varighed |→| og herefter Slut →|.

### Mekanisk dørlås

Ved levering fra fabrik er apparatets dørlås slået fra.

**Slå dørlåsen til:** Træk ud i dørlåsen, til den låses fast.

**Slå dørlåsen fra:** Tryk dørlåsen tilbage i panelet.



### Åbne apparatets dør:

1. Tryk på dørlåsen, og hold den inde.
  2. Åbn døren.
- Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker apparatets dør!

**Vigtigt** Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når du slukker for apparatet.

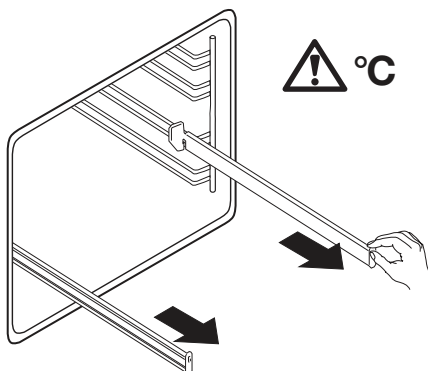
### Sletning af urfunktioner

1. Tryk på vælgerknappen igen og igen, indtil kontrollampen for den ønskede funktion blinker.
2. Tryk på knappen " - ", og hold den nede. Efter et par sekunder slukker urfunktionen.

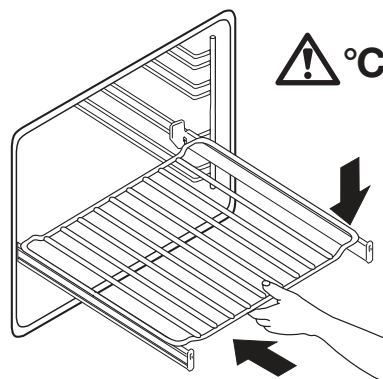
### Teleskopudtræk

På 2. og 4. hyldeniveau er der installeret teleskopudtræk. Med teleskopudtræk er det nemmere at indsætte og udtage pladerne.

1. Træk teleskopudtrækkene til højre og venstre ud.



2. Anbring pladen på de teleskopudtrækkene, og skub den forsigtigt ind i ovnen.

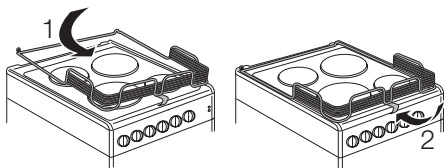


**!** **Advarsel** Forsøg ikke at lukke ovndøren, før teleskopudtrækkene er helt inde i ovnen. Det kan beskadige ovndørens glas og emalje.

**!** **Advarsel** Teleskopudtræk og andre tilbehørsdele bliver meget varme, når du bruger ovnen. Brug ovnhandsker eller lignende.

### Komfurværn (ekstraudstyr)

Fastgør komfurværnet på kanten af koge-sektionen



## Ovn – nyttige oplysninger og råd

**⚠ Advarsel** Luk altid ovndøren under tilberedningen, selv når der grilles.

**i** Sæt ikke bradepander, gryder og lignende på ovns bund. Det kan skade ovns emalje.

**i** Vær forsigtig, når tilbehør sættes ind i eller tages ud af ovnen, så der ikke opstår skader på emaljen.

- Ovnen har fire ribber til plader. Tæl ribberne til pladerne fra bunden af ovnen.
- Der kan tilberedes flere retter samtidigt på to niveauer. Anbring pladerne på niveau 1 og 3.
- Ovnen leveres med et specielt system, der får luften til at cirkulere, og som konstant genbruger dampen. Dette system gør det muligt at tilberede mad i et dampfyldt miljø, og det gør maden blød indvendig og sprød udvendig. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.
- Dampen kan sætte sig som fugt i apparatet eller på ovndøren. Dette er helt normalt. Træd altid lidt tilbage, når ovndøren åbnes, mens den er tændt. Tænd for ovnen 10 minutter før tilberedningen for at reducere kondens.
- Aftør altid fugtighed fra apparatet efter brug.

### Kagebagning

- Den bedste bage temperatur for kager er mellem 150 °C og 200 °C.
- Forvarm ovnen i 10 minutter før tilberedelsen

- Åbn ikke ovndøren, før 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.
- Hvis der bruges to bageplader samtidig, skal der være en tom rille imellem dem.

### Tilberedning af kød og fisk

- Tilbered ikke mindre end 1 kg kød. Hvis der steges for små mængder, bliver kødet for tørt.
- Indstil temperaturen mellem 200 °C-250 °C for at stege rødt kød, så det er velstegt uden på og saftigt inde i.
- Hvidt kød, fjerkræ og fisk kan steges ved temperaturer mellem 150°C-175°C.
- Brug en bradepande til kød med meget fedt, så der ikke kommer permanente pletter i ovnen.
- Lad kød stå i ca. 15 minutter, før det skæres, så al saften ikke løber ud.
- Kom lidt vand i bradepanden for at undgå for meget røg i ovnen under stegningen. Kom vand i bradepanden hver gang den tørrer ud for at undgå for meget røg i ovnen under stegningen.




### Tilberedningstid




Tilberedningstiden afhænger af hvilke madvarer, der anvendes, samt af madens konsistens og volumen.

Overvåg tilberedningen i begyndelsen. Find de indstillinger (varmeniveau, tilberedningstid og lignende), der passer til kogegrejet, opskrifterne og mængden, når apparatet anvendes.


## Tilberedningstabeller



**i** Se ovnfunktionslisten i kapitlet om ovns daglige brug for at finde se ovnfunktioner, du skal bruge.


Vægt (g)	Ret	Tilberedning med over- og undervarme		Varmluft		Tilberedningstid  minutter	BEMÆRK-NINGER
		rille 	temp. °C	rille 	temp. °C		
	Opskrifter	2	170	2	160	45 ~ 60	I kageform på plade
	Småkager	2	170	2 (1 og 3)	160	20 ~ 30	I kageform på plade
	Ostekage	1	160	2	150	60 ~ 80	I kageform på plade
	Æblekage	1	180	2 (1 og 3)	170	40 ~ 60	I kageform på plade
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	I kageform på plade
	Tærter	2	175	2 (1 og 3)	160	30 ~ 40	I kageform på plade
	Frugtkage	1	175	1	160	45 ~ 60	I kageform
	Kage af sukkerbrødsdej	1	175	2	160	30 ~ 40	I kageform på plade
	Plumbudding	1	170	1	160	40 ~ 60	I kageform på plade
	Sandkage	1	170	1	160	50 ~ 60	I kageform på plade
	Små kager	2	170	2 (1 og 3)	160	25 ~ 35	På bageplade
	Kiks	3	190	3	170	15 ~ 25	På bageplade
	Marengs	2	100	2	100	90 ~ 120	På bageplade
	Boller	2	190	2	180	12 ~ 20	På bageplade
	Butterdejskager: Konditorkager	2	200	2 (1 og 3)	190	15 ~ 25	På bageplade
1000	Franskbrød	1	190	2	180	40 ~ 60	2 stykker på bageplade
500	Rugbrød	1	190	1	180	30 ~ 45	I bageform på rist
500	Boller	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 boller på bageplade
250	Pizza	1	200	2 (1 og 3)	190	15 ~ 30	På bageplade på rist
	Pastatærte	2	200	2 (1 og 3)	175	40 ~ 50	I bageform på plade
	Grøntsagstærte	2	200	2 (1 og 3)	175	45 ~ 60	I bageform på plade
	Quiche	1	200	2 (1 og 3)	180	35 ~ 45	I bageform på plade
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	I bageform på plade

Vægt (g)	Ret	Tilberedning med over- og undervarme		Varmluft		Tilberedningstid  minutter	BEMÆRKNINGER
		rille 	temp. °C	rille 	temp. °C		
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	I bageform på plade
1000	Oksekød	2	190	2	175	50 ~ 70	På plade og bradepande
1200	Svinekød	2	180	2	175	100 ~ 130	På plade og bradepande
1000	Kalvekød	2	190	2	175	90 ~ 120	På plade og bradepande
1500	Roastbeef, rød	2	210	2	200	50 ~ 60	På rist og bradepande
1500	Roastbeef, medium	2	210	2	200	60 ~ 70	På rist og bradepande
1500	Roastbeef, gennemstegt	2	210	2	200	70 ~ 80	På rist og bradepande
2000	Nakkekam	2	180	2	170	120 ~ 150	Med svær - i bradepande
1200	Svineskank	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stykker - i bradepande
1200	Lammekød	2	190	2	175	110 ~ 130	Kølle - i bradepande
1000	Kylling	2	190	2	175	60 ~ 80	Hel - i bradepande
4000	Kalkun	2	180	2	160	210 ~ 240	Hel - i bradepande
1500	And	2	175	2	160	120 ~ 150	Hel - i bradepande
3000	Gås	2	175	2	160	150 ~ 200	Hel - i bradepande
1200	Kanin	2	190	2	175	60 ~ 80	Skåret i stykker
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Skåret i stykker
800	Fasan	2	190	2	175	90 ~ 120	Hel
1200	Ørred/saltvandsfisk	2	190	2 (1 og 3)	175	30 ~ 40	3-4 fisk
1500	Tun/laks	2	190	2 (1 og 3)	175	25 ~ 35	4-6 fileter

## Grillstegning

 Forvarm ovnen i 10 minutter før tilberedningen

MADVARE	Mængde		Grillstegning		Tilberedningstid (minutter) 	
	Stykker	gram	niveau 	Temp. (°C)	1. side	2. side
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14

MADVARE	Mængde		Grillstegning		Tilberedningstid (minutter) ⌚	
	Stykker	gram	niveau 	Temp. (°C)	1. side	2. side
Oksesteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Medister, middags-pølser	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinekoteletter	4	600	3	250	12-16	12-14
Kylling (i halve)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Kyllingebryst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fiskefilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toastbrød	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Pizza


 Forvarm ovnen i 10 minutter før tilberedningen

RET	Pizzafunktion		Tilberedningstid i minutter	BEMÆRKNINGER
	Rille	temp. °C		
Pizza, stor	1	200	15~25	på en flad bageplade
Pizza, lille	1	200	10~20	på en flad bageplade eller på ovnpladen
Boller	1	200	15~25	på en flad bageplade

## Ovn – vedligeholdelse og rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metaller rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rens alt ovntilbehør (med en varm klud tilsat rengøringsmiddel) efter hver brug, og lad det tørre.
- Hvis du har non-stick tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge non-stick belægningen!

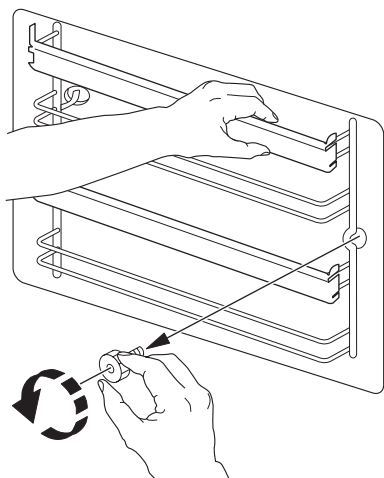
### Ovnriste og ovnribber

 **Advarsel** Kontroller, at ovnen er kold og strømforsyningen afbrudt, før du går i gang

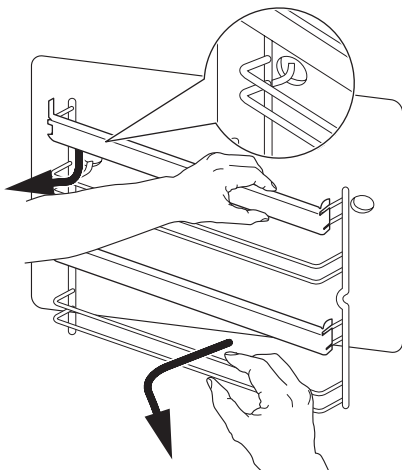
Ovnens rist og plade lægges i blød i varmt sæbevand, og genstridigt snavs fjernes med en godt gennemvædet sæbesvamp Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud.

**Ovnribberne kan tages ud, så de er lettere at rengøre:**

1. Støt ribben med den ene hånd, mens den forreste skrue fjernes med den anden hånd



2. Hægt den bageste krog af, og tag ribben af. Gør det samme i den anden side af ovnen



3. Efter rengøringen sættes ovnribberne på plads på samme måde, men i omvendt rækkefølge.

Mærk efter, at skruerne er strammet til, inden ovnribberne sættes på plads.

**Advarsel** Teleskopudtræk må ikke komme i opvaskemaskinen.

**Advarsel** Når ovnribberne rengøres: Pas på ikke at fjerne smørefedt bag teleskopudtrækkene. Det skal være der for at sikre, at de glider glat.

## Luk ovndøren

Ovndøren består af to glaspaneler det ene bag det andet. For at lette rengøringen tages ovndøren og det inderste glas af.

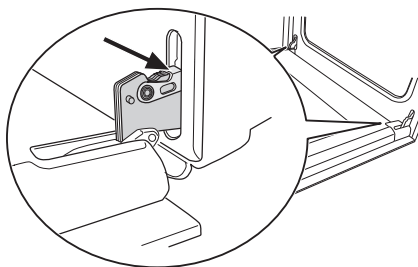
**Advarsel** Ovndøren kan lukke, hvis du forsøger at fjerne det inderste glas, før døren er taget af.

**Advarsel** Sørg for, at glassene er afkølet, før de rengøres. Der er fare for, at glassene går i stykker.

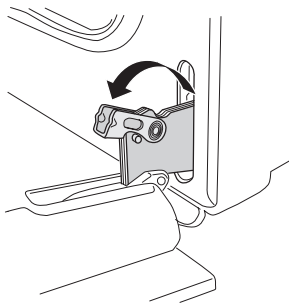
**Advarsel** Hvis glassene er beskadigede eller ridsede, kan glasset blive skrøbeligt og gå i stykker. For at udgå dette, skal de udskiftes. Kontakt det lokale servicecenter vedrørende yderligere oplysninger.

## Afmontering af ovndør og glas

1. Åbn døren helt, og hold fast på de to hængsler.

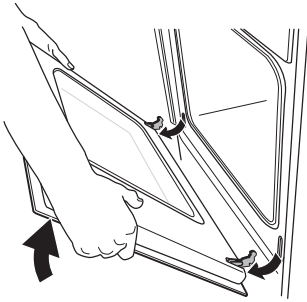


2. Løft op, og drej tappene på hængslerne.

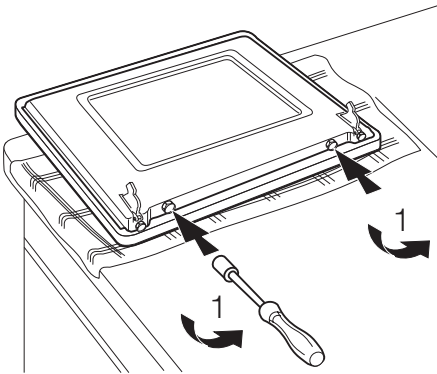


3. Luk ovndøren halvt til. Skub herefter fremad, og tag døren af.



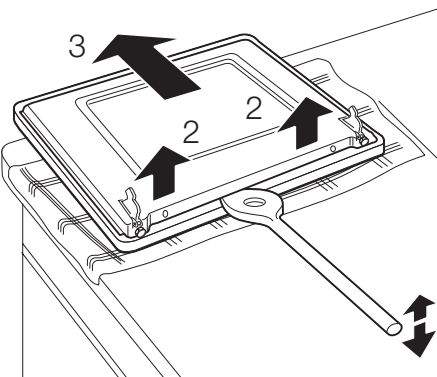


4. Anbring døren på en stabil overflade og beskyttet af et blødt klæde. Brug en skruetrækker til at fjerne de 2 skruer fra bunden af døren



**Vigtigt** Skruerne må ikke løsnes

5. Brug en træ- eller plastspatel eller lignende til at åbne den inderste dør. Hold på det yderste glas, og skub det inderste mod dørens øverste kant



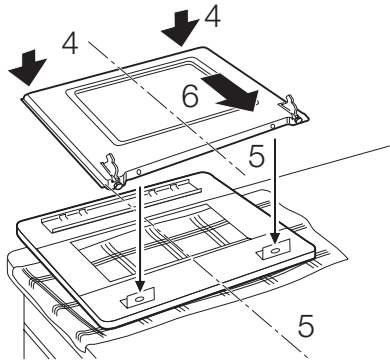
6. Løst det inderste glas

7. Rengør dørens inderside  
Rens glasset med vand og sæbe. Tør det forsigtigt af.

**!** **Advarsel** Rengør kun glasset med vand og sæbe. Skuremidler, pletfjernere og skarpe genstande (for eksempel knive og skrabere) kan beskadige glasset.

### Monter døren og glasset

Efter endt rengøring monteres ovndøren igen. Dette gøres ved at følge samme procedure i omvendt rækkefølge.



### **i** Apparater af rustfrit stål eller aluminium:

Rengør kun ovndøren med en fugtig klud. Tør efter med en blød klud. Brug ikke ståluld, syrer eller skuremidler, da de kan ødelægge ovnens overflade. Vær lige så forsigtig, når ovnens betjeningspanel rengøres

### Ovnpære

**!** **Advarsel** Der er fare for elektrisk stød!

#### Før du skifter ovnpære:

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

**i** Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnpæren og dækglasset.

#### Udskifte ovnpære/rengøre dækglas

1. Drej dækglasset mod uret, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300°C.
4. Sæt dækglasset på.

## Når der opstår fejl

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke	Sikringen på husets el-tavle er sprunget, eller relæet er slået fra	Kontrollér sikringen. Hvis relæet slår fra mere end én gang: Tilkald en autoriseret installatør.
Apparatet virker ikke	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidig	Rør kun ved ét sensorfelt
Apparatet virker ikke	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet	Tør betjeningspanelet af
Apparatet virker ikke	Funktionslåsen eller børnesikringen er slået til	Se Betjening af apparatet
Apparatet virker ikke	Der er ikke tændt for apparatet	Tænd for apparatet
Ovnens bliver ikke varm	De nødvendige indstillinger er ikke foretaget	Kontrollér indstillingerne
Ovnpæren virker ikke	Pæren er defekt	Udskift ovnpæren
Der er damp og kondensvand på maden og i ovnrummet	Retten har været i ovnen for længe	Lad ikke retten stå i ovnen mere end 15-20 minutter efter, at den er tilberedt
Displayet viser "12.00" og "LED"	Strømafbrydelse	Nulstil uret
Restvarmeindikatorerne tænder ikke	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid	Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice
Kogezonen reducerer varmen til 	Du har dækket et eller flere sensorfelter, eller der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Fjern ting på sensorfelterne. Tør betjeningspanelet af
Der kommer et signal, når du slukker for apparatet	Du har dækket et eller flere sensorfelter	Fjern ting på sensorfelterne.
Varmetrinnet skifter	Boosterfunktionen er slået til	Se Effektstyring
Der kommer et signal, og apparatet tænder og slukker igen. Efter 5 sekunder kommer der et eller flere signaler	Du har dækket 	Fjern ting fra sensorfeltet
 tænder	Automatisk slukning er blevet udløst	Sluk for apparatet, og tænd igen
 tænder	Overophedningssikringen for kogezonerne er blevet udløst	Sluk for kogezonen. Tænd atter for kogezonen
 tænder	Der står ikke kogegrej på kogezonen	Sæt kogegrej på kogezonen
 tænder	Uegnet kogegrej	Brug egnet kogegrej
 tænder	Diameteren på kogekarrets bund er for lille til kogezonen	Flyt kogegrejet til en mindre kogezone
 og et tal lyser	Der er en fejl i apparatet	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilsut igen. Hvis  lyser igen: Kontakt kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
E4 tænder	Der er en fejl i apparatet, fordi en gryde eller pande er kogt tør, eller du bruger uegnet kogegej. Overophedningssikringen for kogezoneerne er blevet udløst. Automatisk slukning er blevet udløst	Sluk for apparatet. Fjern den varme gryde eller pande. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezoneen igen. E4 skal forsvinde, mens restvarmeindikatoren godt må lyse. Lad gryden eller panden køle af, og kontroller den. Se afsnittet Kogegej til induktionskogezoneer

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller servicecentret.

**⚠ Advarsel** Lad altid reparationer på apparatet udføre af en autoriseret installatør.

**Vigtigt** Hvis du ikke betjener apparatet korrekt, er teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Hvis du ikke selv kan løse problemet, kontaktes forhandleren eller servicecentret.

**For at kunne hjælpe dig hurtigt og korrekt skal de have følgende oplysninger: Følgende data findes på typeskiltet (se "Produktbeskrivelse")**

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

**i Råd vedr. apparater med metalfront:**  
Hvis du åbner døren under eller lige efter bagning eller stegning, kan der være damp på glasset.

## Installation

**Vigtigt** Læs først kapitlet om sikkerhed omhyggeligt.

### Tekniske specifikationer

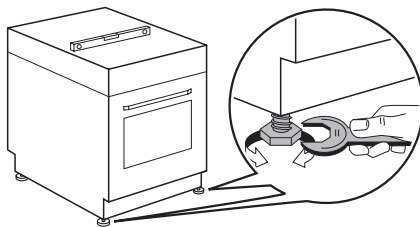
Klasse 2 apparat, underklasse 1 og klasse 1.

Mål	
Højde	900 mm
Bredde	600 mm
Dybde	600 mm
Ovnkapacitet	53 l

**⚠ Advarsel** Sæt ikke apparatet på en sokkel

### Nivellering

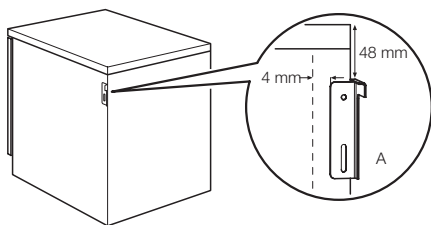
Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatet i forhold til de tilstødende køkkenelementer



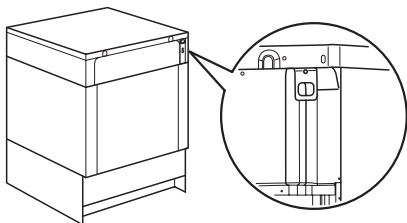
**⚠ Advarsel** Monter tippesikringen for at forhindre, at apparatet vælter på grund af en forkert belastning. Tippesikringen virker kun, når apparatet er anbragt på det korrekte sted

### Så dan monteres tippesikringen

1. Anbring apparatet på det korrekte sted og indstil højden, før tippesikringen monteres
2. Monter tippesikringen 48 mm fra kanten ad kogesektionen og 4 mm fra væggen (skabet). Skru den fast i solidt materiale, eller brug en monterbar forstærkning. Der kan også monteres en tippesikring på højre side



3. Sørg for, at overfladen bag apparatet er glat.  
Hvis dette ikke er tilfældet, skal der være et mellemrum med samme mål mellem vægen og tippesikringen.  
På denne måde passer og fungerer tippesikringen korrekt.  
Tippesikringen skal skydes mindst 20 mm ind i hullet bag på apparatet, når det er anbragt i det korrekte område.



**Vigtigt** Hvis afstanden mellem skabene er større end apparatets bredde, skal det stilles midt mellem dem.

### Elektrisk installation



**Advarsel** Må kun installeres af en autoriseret el-installatør.



Producenten kan ikke holdes ansvarlig, hvis brugeren ikke følger sikkerhedsforholdsreglerne, der er angivet i kapitlet "Sikkerhed".

Dette apparat leveres med stik og ledning.

### Bortskaffelse



#### Emballagemateriale

Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes. Plastikdele er mærket med internationale forkortelser, f.eks. PE, PS, osv. Aflever emballagen i de rette affaldsbeholdere på kommunens genbrugsplads.



**Advarsel** Inden ovnen kasseres, bør den gøres ubrugelig, så ingen kan komme til skade med den.  
Tag stikket ud af kontakten, og klip netledningen af ovnen.







[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

Besøg vor hjemmeside [www.electrolux.dk](http://www.electrolux.dk) for bestilling av tilbehør og reservedele:  
[www.electrolux.dk](http://www.electrolux.dk)