

EKI6555EIW



DA Komfur

Brugsanvisning



Electrolux

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. FØR IBRUGTAGNING.....	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	10
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	14
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	16
8. OVN – DAGLIG BRUG	16
9. OVN - URFUNKTIONER.....	19
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	20
11. OVN – VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	31
12. FEJLFINDING.....	34
13. INSTALLATION.....	36
14. ENERGIEFFEKTIV.....	37

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

📄 Generelle oplysninger og gode råd

🌿 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠️ OPLYSNINGER 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 andre udsatte personer

**ADVARSEL!**

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat funktionsevne, forudsat at de er blevet instrueret i og/eller er under opsyn ved brug af apparatet på en sikker måde og forstår de potentielle medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse af apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.

- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatets håndtag.
- Køkkenskabet og indhakked skal have passende mål.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- 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.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Montér 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 tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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 netstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets låge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.

- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Træk stikket ud af stikkontakten.
- 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. Lågen er tung!
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets væg og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et 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

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.6 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

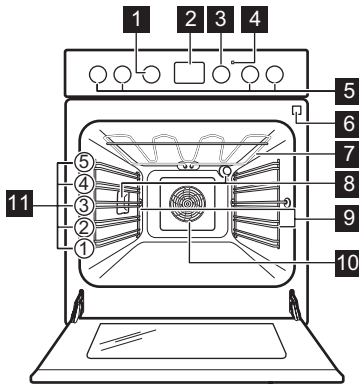
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

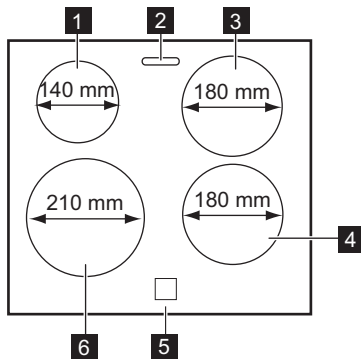
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 2 Elektronisk programur
- 3 Termostatknop
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Knapper til kogesektion
- 6 Bøsning til termometer
- 7 Varmeelement
- 8 Ovnøre
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Blæser
- 11 Rillepositioner

3.2 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone, 1400 W, med Boosterfunktion, 2500 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 4 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Induktionszone, 2300 W, med Boosterfunktion, 3600 W

3.3 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Termometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

4. FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.

i Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

4.2 Brug af sensorfelterne

Berør, og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

4.3 Indstilling af tid

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

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

Tryk på knappen **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt. Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.

4.4 Ændring af tid

i Klokkeslættet kan ikke ændres, hvis funktionen Varighed **|→|** eller Sluttid **→|** er aktiveret.

Tryk en eller flere gange på **⌚**, indtil indikatoren for klokkeslæt blinker.

Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

4.5 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.

4.6 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

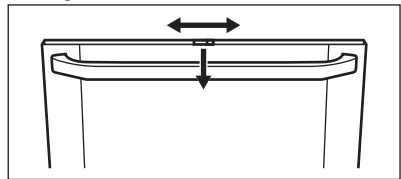
1. Vælg funktionen **☐** og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen **☐** og indstil den maksimale temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen **☐** og indstil den maksimale temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

4.7 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

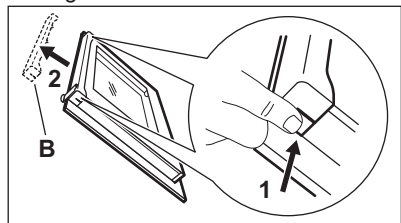
Skub sikringen mod højre for at åbne ovenlågen.



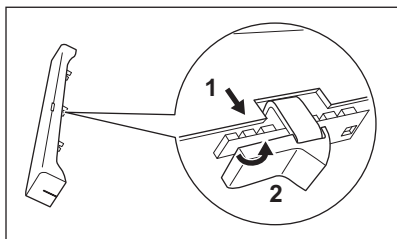
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

4.8 Deaktivering af den mekaniske dørlås

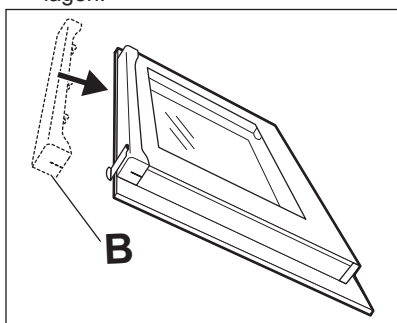
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



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



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



Aktivering af den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.

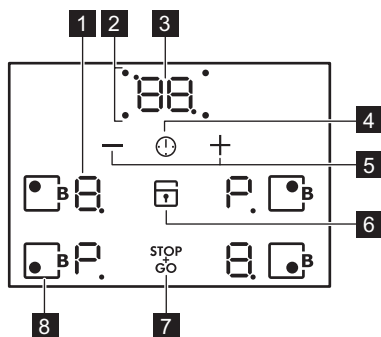
- i** Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG








ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.







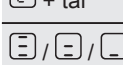



5.1 Betjeningspanel, kogesektion



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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	- Display for varmetrin	Viser varmetrinnet.
2	- Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
3	- Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
4	 -	Vælger kogezone.
5	 -	Øger eller mindsker tiden.
6	 Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
7	 STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
8	 B Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.

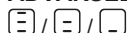
5.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
 + tal	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

5.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.



Induktionskøgezonener laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

5.4 Varmetrin


Drej knappen til den rigtige varmeindstilling for at indstille eller ændre varmeindstillingen. Drej knappen til sluk-positionen **0** for at slukke.

5.5 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 tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogesektionen 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


5.6 Opkogningsautomatik

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



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: drej knappen for en

kogezone til positionen **A**.  tændes på displayet. Indstil derefter straks det ønskede varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: stil knappen på positionen "sluk".

5.7 Boosterfunktion

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 .  lyser.


Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.


5.8 Timer


Nedtællingstimer




Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezone skal være tændt under én tilberedning.





Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.


Sådan indstilles kogezone: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


Sådan aktiveres funktionen: tryk på  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: vælg kogezoneen med . Tryk på  eller .


Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på  og  samtidigt.



 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezoneen slukkes.


Sådan stoppes lyden: tryk på .


CountUp Timer (Optællingstimer)



Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezoneen er tændt.


Sådan indstilles kogezoneen: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt.


Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).




Sådan får du vist, hvor længe kogezoneen er tændt: vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.


Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med , og tryk på  eller

. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.


Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezoneerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: tryk på . tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Displayet for kogezoneerne slukkes automatisk efter 10 sekunder. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Sådan deaktiveres funktionen: tænd og sluk for den forreste venstre kogezone i kort tid.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.


5.9 STOP+GO

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer til det laveste varmetrin.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  .  tændes.



Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  . Det forrige varmetrin aktiveres.


 Hvis du ændrer varmetrinnet, standser funktionen, og displayet viser det nye varmetrin.

5.10 Lås

Du kan låse følerne på kogesektionen, mens kogezoneerne er aktive.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  .  tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.





Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  . Det forrige varmetrin aktiveres.

- i** Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.





5.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen:

kogesektionen skal slukkes. Berør , indtil  blinker. Berør .  tændes i 4 sekunder.

Sådan deaktiveres funktionen:

kogesektionen skal slukkes. Berør , indtil  blinker. Berør .  tændes i 4 sekunder.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: tænd kogezonen.

 tændes. Tryk på , indtil  tændes.

Indstil varmetrinnet inden 4 sekunder.

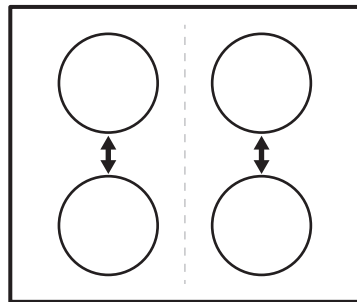
Kogesektionen kan betjenes. Når du slukker for apparatet, fungerer funktionen også igen.

5.12 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i

kogesektionen (se tegningen). Se billedet.

- Hver fase har en maksimal elektrisk ladning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD

- ⚠ ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej

- i** For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

- i** Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

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

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

Kogegrejets mål

Induktionskogezonerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale

modtager kun en del af den effekt, kogezoneen skaber.

6.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)
Bageste venstre	125 - 140
Bageste højre	145 - 180
Forreste højre	145 - 180
Forreste venstre	180 - 210

6.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).

- fløjtende lyd: du bruger kogezoneen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: blæseren kører.


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


6.4 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezoneens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezoneens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtillberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friture-kogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige

madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraberens skræt ned 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 ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern mtalskinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.


8. OVN – DAGLIG BRUG










ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
0	Slukposition	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til bagning på op til 2 ovnriller samtidigt og tør-ring af mad. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme.

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Tærte/pizza	Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme.
	Gratinering	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignoner).
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
	Ovnpære	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.

8.2 Aktivering og deaktivering af ovnen



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

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

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

8.3 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

8.4 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:


- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.

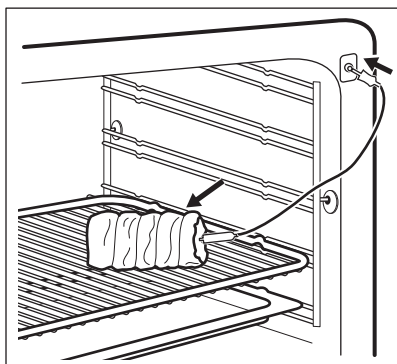


FORSIGTIG!

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

1. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.


2. Sæt madlavningstermometeret stik ind i kontakten på forsiden af apparatet. Indikatoren for termometeret  blinker.



3. Tryk på knappen \oplus eller \ominus for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C. Se værdierne i tabellen.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra. Når kødet når den indstillede kerne temperatur, lyder en akustisk alarm i to minutter.
6. Sluk for komfuret.
7. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet.

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

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.



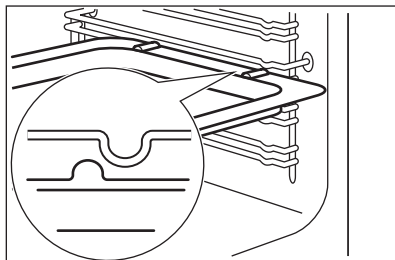
ADVARSEL!

Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Stegetermometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

8.5 Indsættelse af ovntilbehør

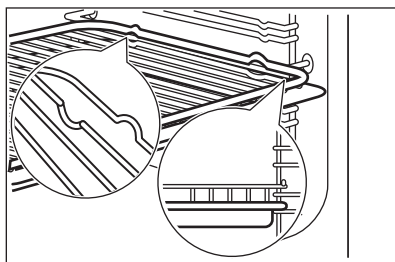
Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnríbbers skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

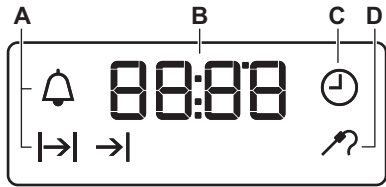
Skub grill / bradepanden ind mellem ovnríbbers skinner og risten på skinnerne ovenover.



- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejjet i at glide.

9. OVN - URFUNKTIONER

9.1 Display



- A. Funktionslamper
- B. Tidsdisplay
- C. Funktionslampe
- D. Indikator for termometer

9.2 Knapper

Knap	Funktion	Forløb
—	MINUS	Til indstilling af tiden.
	UR	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Til indstilling af tiden.

9.3 Tabel for urfunktioner

Urfunktion	Anvendelse
Klokkeslæt	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke apparatets drift.
Varighed	Bruges til at indstille tilberedningstiden for ovnen.
Sluttid	Bruges til at indstille det klokkeslæt, hvor ovnen slukkes.





Du kan bruge funktionerne Varighed og Sluttid samtidigt for at indstille, hvor længe apparatet skal være tændt, og hvornår det skal slukkes. På denne måde kan du slukke for apparatet på et senere tidspunkt. Indstil først Varighed og derefter Sluttid .

9.4 Indstilling af urfunktionstasterne

Vælg en ovnfunktion og temperatur for Varighed og Sluttid . Det er ikke nødvendigt for Minuturet .


- Tryk på en eller flere gange, indtil symbolet for den ønskede urfunktion blinker.
- Tryk på eller for at indstille den nødvendige urfunktion. En urfunktion er i gang. Displayet viser lampen for den urfunktion, du indstillede.

-  For minuturfunktionen vises den resterende tid i displayet.
3. Når tiden er gået, blinker kontrollampen for urfunktionen og der lyder et signal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
 4. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

 Med funktionerne Varighed |→| og Sluttid →| slukkes apparatet automatisk.

10. OVN - TIPS OG RÅD

 **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

 Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.
Forvarm altid en tom ovn til den ønskede temperatur for maden i 20 minutter, før du begynder tilberedningen.



10.1 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.

10.2 Bagetip

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.

9.5 Annullering af urfunktionerne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion blinker.
2. Tryk på og hold  nede. Urfunktionen slukker efter nogle sekunder.

- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bage-tiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

10.3 Bagning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Flutes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugtærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugtærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugtærter, smuldrekage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Bagning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita brød	250	5 - 15	3 - 4
Kringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	275	-	1
- bagning	190	55 - 65	1
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pandekager	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4
Marengsbunde	100	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	2

10.5 Pizza-tærte

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frugttærter, småkager af mørdej	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frugttærter, smuldrekage	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza, frossen	200	15 - 20	1 - 2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200	15 - 25	3 - 4

1) Forvarm ovnen.

10.6 Madlavning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_1)	2 + 4
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostej	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hjemmelavet	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, frossen	180 - 200	15 - 25 ²⁾	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærte, frossen færdigret	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

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

10.7 Madlavning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stegning	180 - 200	_1)	2 - 3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostej	180 - 200	50 - 60	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gratin	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Kartoffelgratin	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hjemmelavet	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hjemmelavet	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Pizza, frossen	220 - 230	15 - 25 ²⁾	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

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

10.8 Stegning

- Brug varmefast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.

- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

10.9 Stegning med varmluft

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3

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

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

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

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

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

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And 1)	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning 1)	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

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

10.10 Stegning med over- og undervarme

Oksekød

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

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

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød 1)	200	60 - 70	3
Ribbensteg 1)	200	60	3
Nakkefilet	180	90 - 120	2 - 3
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

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

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
And ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

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

10.11 Bruning

Oksekød

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

Kalv

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

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

Lammekød

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

Svin

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

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

Fjerkræ

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

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

10.12 Tabel for termometer**Oksekød**

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	55 - 65	2 - 3
Culotte - bruning	55 - 65	2 - 3
Culotte - stegning	55 - 65	2 - 3
Engelsk roastbeef	75 - 80	1 - 2

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Filet	65	2 - 3

Lammekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	90	2

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Flæskesteg	80	2 - 3
Nakkefilet	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjerkræ

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

10.13 Generelt om grillstegning

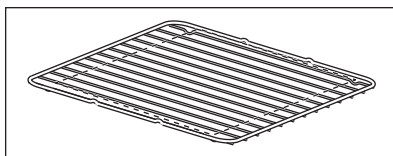


ADVARSEL!

Grill altid med ovnlågen lukket.

- Grill altid med højeste temperaturindstilling.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.



Ovnen griller på midten af pladen.

10.14 Grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegebein, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Toastbrød	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.15 Tørring

Læg bagepapir på ovnens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den

nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Frukt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrlille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

10.16 Afrimning 

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.
- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.

- Brug ovnsens første ristposition, Den på bunden.

Madvare	Mængde	Optønings-tid (min.)	Efteroptø-ning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.


11.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.


- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningemiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler,


skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.


11.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium


-  Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud. Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.


11.3 Katalytisk rensning

-  **FORSIGTIG!** Rens ikke den katalytiske belægning med ovnspray, slibende rengøringsmidler, sæbe eller andre rengøringsmidler. Det vil beskadige den katalytiske belægning.

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


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

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

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

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

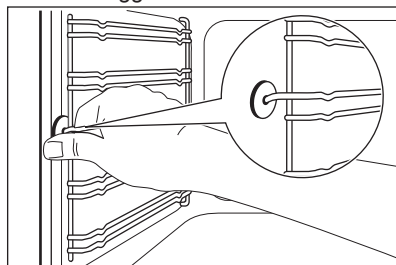
Opvarm jævnligt det tomme apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

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

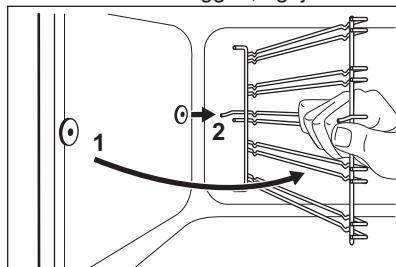
11.4 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



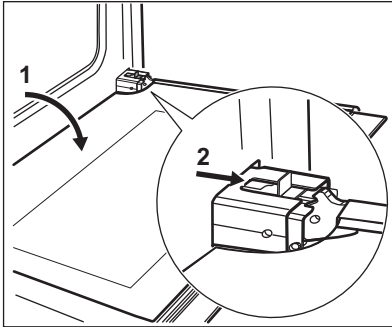
Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

**FORSIGTIG!**

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

11.5 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



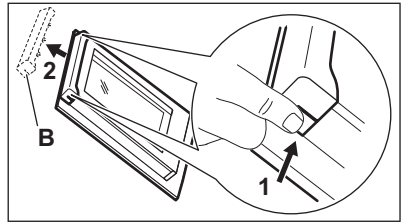
1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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

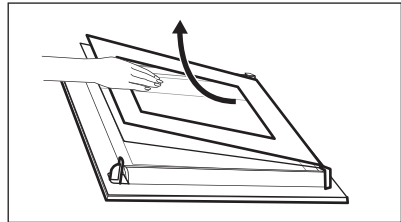
11.6 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

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



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



4. Rengør lågens ovnglas.

Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

11.7 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.

**ADVARSEL!**

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Baglampe

Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

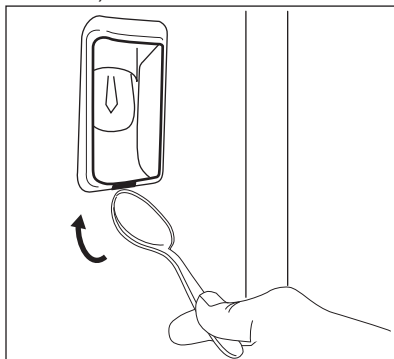
1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære.

- Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

1. Fjern venstre ovnrulle for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnrulle.

11.8 Udtagning af skuffen



ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Brandfare

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk skuffen så langt ud, den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt op efter og ud af skinnerne.

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

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør man, hvis...

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved 2 eller flere taster samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	STOP+GO -funktionen er i brug.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere taster.	Fjern genstanden fra tastene.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Strømstyringsfunktion er tændt.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
 vises på kogesektionens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 vises på kogesektionens display.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 vises på kogesektionens display.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
 vises på kogesektionens display.	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
 vises på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

12.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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

13. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Tekniske data

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

13.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

13.3 Toppesikring



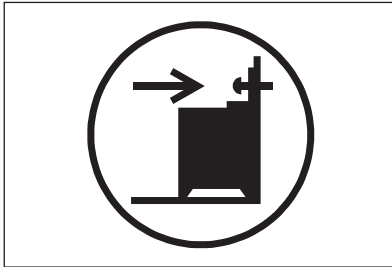
FORSIGTIG!

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



Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

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



14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	EKI6555EIW	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,0 cm
	Forreste højre	18,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	184,8 Wh/kg
	Bageste venstre	181,8 Wh/kg
	Forreste højre	192,3 Wh/kg
	Bageste højre	192,3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	187,8 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EKI6555EIW
Energieffektivitetsindeks	105.9
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.90 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	60.0 kg


DS/EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.


14.4 Ovn - Energibesparelse

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

- **Generelle råd**
 - Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
 - Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.
 - Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.
- Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
- Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.
- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

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.

www.electrolux.com/shop



867319857-A-3521 16

