

LKR64003NW



---

NO Komfyr

---

Bruksanvisning



**Electrolux**

## INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	9
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	10
7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	11
8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	12
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	13
10. OVN - RÅD OG TIPS.....	15
11. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	28
12. FEILSØKING.....	31
13. ENERGIEFFEKTIV.....	32
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	33

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettsiden vår for å:**



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

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



Registrer produktet for å få bedre service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


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


## KUNDESTØTTE OG SERVICE


Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

### 1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut strømledningen.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Apparatet skal ikke brukes på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer apparatet bak en dekorativ dør.
- Ikke monter apparatet på en plattform som ikke er beregnet på dette apparatet.

- Apparatet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på koketoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller legge i tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.

- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

### 2.2 Elektrisk tilkobling



#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av

- skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
  - Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.

Fare for elektrisk støt.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.



### ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.

- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.
  - legg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunnen av rommet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonen med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med skadet bunn kan lage riper. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rom.

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet.

Kontakt det autoriserte servicesenteret.

- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i apparatet kan forårsake en brann.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Innvendig lys



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat:

Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

## 2.7 Avfallshåndtering



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

# 3. MONTERING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 3.1 Tekniske data

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

## 3.2 Elektrisk montering



### ADVARSEL!

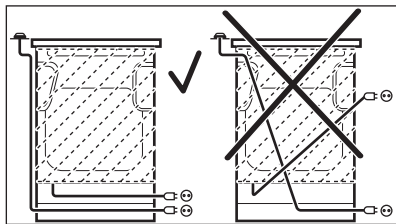
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Apparatet leveres med strømlledning uten støpsel.



### ADVARSEL!

Strømlledningen må ikke komme i kontakt med den delen av apparatet som er skyggelagt i figuren.



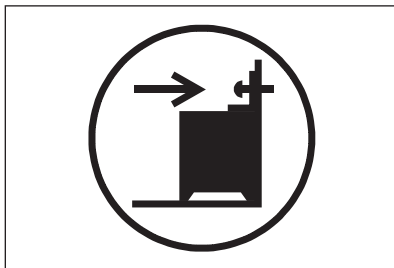
### 3.3 Vippesikring



#### **FORSIKTIG!**

Monter vippesikringen for å hindre at produktet kan velte. Vippesikringen fungerer bare når produktet er plassert på et passende sted.

Produktet ditt har symbolet som er vist på bildet (avhengig av modell) for å minne deg på å montere vippesikringen.



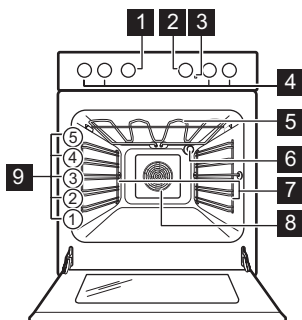
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

For mer informasjon om montering av produktet, se et separat monteringshefte.



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

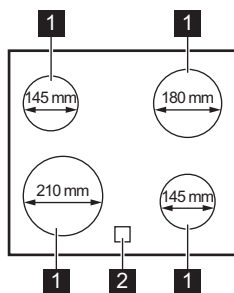
### 4.1 Generell oversikt



- 1** Bryter for ovnsfunksjoner
- 2** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 3** Temperaturindikator-/symbol
- 4** Brytere for komfyrplaten
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Vifte
- 9** Hyllnivåer



## 4.2 Oversikt over koketopp



- 1** Kokesone
- 2** Restvarmeindikator

## 4.3 Tilbehør

- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.




Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

### 5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.

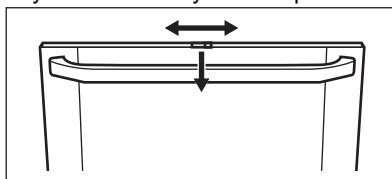
6. La ovnen stå på i 15 minutter.

7. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

### 5.3 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

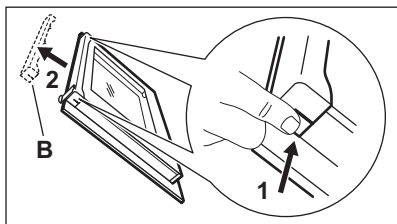
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



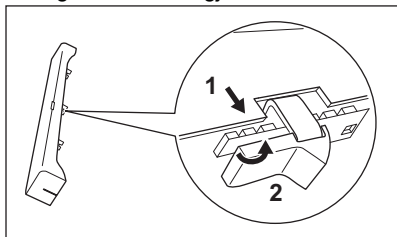
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

### 5.4 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

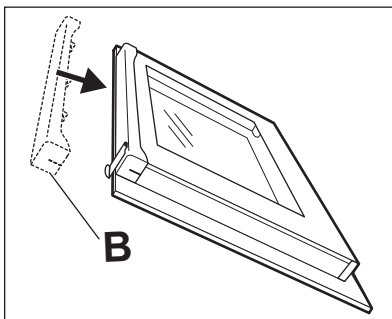
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



2. Trekk dørlisten opp og ta den av.
3. Ta av dørlåsen 1, flytt den til høyre 2 og sett den inn igjen.



4. Hold i dørlisten B på begge sider, og plasser den på den innvendige kanten på døren. Sett dørlisten inn i den øvre kanten på døren.



### Slik aktiverer du den mekaniske dørlåsen

Utføre prosedyren ovenfor om igjen, og flytt håndtaket tilbake til venstre.

- i** Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

## 6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Effektrinn

Symbo- ler	Funksjon
0	Av-posisjon
<u>1</u>	Hold varm
1 - 9	Varmeinnstillinger



Bruk restvarmen til å redusere energiforbruket. Deaktiver kokesonen ca. 5–10 minutter før tilberedningsprosessen er fullført.

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effektrinn.

For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

### 6.2 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettledningen er frakoblet.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Kokekar

Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale

- **anbefalt:** aluminium, kobber
- **ikke anbefalt:** rustfritt stål, støpejern, glass



Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokeplatenes overflate.

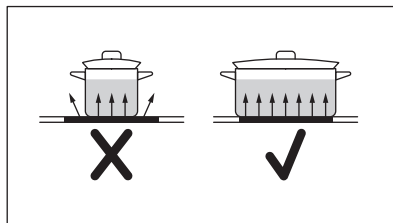


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

For å spare energi og sikre at kokeplaten fungerer som den skal, må kokekaret ha en egnet minimumsdiameter.



### 7.2 Kokekar – minimum diameter

Kokeso- ne	Kokekar – diameter (mm)	Effekt (watt)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	125 - 145	1200
Venstre fremme	180 - 210	2300

### 7.3 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggestand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
2 – 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 – 5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 – 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kottetter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		

## 8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

### 8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten

forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 9. OVN – DAGLIG BRUK




**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Ovnfunksjoner



**ADVARSEL!**  
Ikke hell værsker inn i  
ovnsrommet før og under  
tilberedningen. Det er fare  
for skade.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
0	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Maks-grill	For å grille flate matvarer i større mengder og for å riste brød.
	Vanlig	For å bake og steke på ett hyllenivå.
	Varmluft	Slik tørker du mat og baker på opp til to brett-plasseringer samtidig. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Vanlig.
	Pai / pizza	Slik steker du på én brett-plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn.
	Bruning	For å steke store steker eller fjærkre i én høyde. For å gratinere og brune.
	Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
	Gratinering med vifte	For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett-plassering. Også for å gratinere og brune.
	Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagingsinstruksjoner, slå opp kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt. Ovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke blir avbrutt og for å sikre at ovnen opererer med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Tastelås	For å låse ovn- og kokeplatefunksjoner.

## 9.2 Aktivering og deaktivering av ovnen



**Hvorvidt produktet har brytersymboler, eller indikatorer eller lys:**

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer kokesonen, ovnsfunksjoner eller temperaturen.


1. Drei bryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. Drei bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av ovnen.

## 9.3 Låse ovnen og komfyrtoppen

Bryteren til ovnsfunksjonene har en innebygd funksjonslås.



Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

Drei bryteren til symbolet .

Bryteren spretter ca. 2 mm ut.

**Låse opp ovnen og komfyrtoppen:**

Trykk på bryteren og drei den til nødvendig stilling.

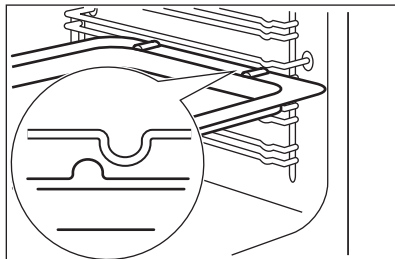
## 9.4 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovns overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kjøleviften stopper.

## 9.5 Sette inn ovnstilbehøret

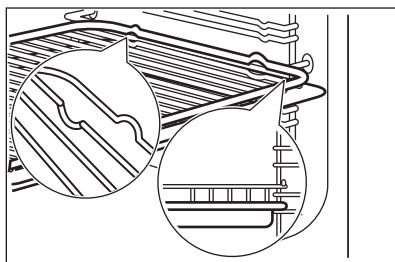
### Dypt brett:

Skyv det dype brettet inn i sporene på brettstigen.



### Rist og dypt brett hører sammen:

Skyv det dype brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene ovenfor.



- Alt tilbehør har små fordypninger øverst på høyre og venstre side for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippet beskyttet.
- Den høye kanten rundt hele risten forhindrer at kokekar sklir ned.

## 10. OVN - RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

### 10.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

### 10.2 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

### 10.3 Varmluftsbaking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Helkorn rundstykker	165 - 180	20 - 30	2 + 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing
Fylte smørbrød	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Pannebrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
saltkringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvitt brød / rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkorn brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrød, miks	250	-	2 + 4
- baking	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannekaker	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkaker	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rullekake	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Pariserloff	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepperkaker	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Formkake	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Formkaker / Madeirakaker	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	2 + 4
Småkaker	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vannbakkelsdeig	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	forhånds-baking, baser 10 - 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 - 160	fullføre 35 - 45	2 + 4
Fruktterter, smuldredeig	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.4 Varmluftsteking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing
Fisk, koking	150 - 160	_ 1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	_ 1)	2 + 4



Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Kjøttpudding	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danske kjøttboller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostei	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potetgrateng	170 - 190	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelaget	170 - 190	60 - 70	2 + 4
Frossen lasagne	170 - 190	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagrateg	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Frosne chips	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Terter, hjemmelaget – forhåndsba-king, rundstykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehand-ling	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Terter, frosne	170 - 190	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt og flaker. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet faller lett av beinet, er fisken ferdig.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 minutter, vil tilberedningstiden være rundt  $30 + 10 = 40$  min.

## 10.5 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Rundstykker	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Helkorn rundstykker	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylte smørbrød	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-rundstykker	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Focaccia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitabrød	250	5 - 15	3 - 4
saltkringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvitt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fullkornbrød	180 - 200	35 - 45	1 - 2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Steking av rugbrød	180 - 200	55 - 65	1
- steking	190	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannekake	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Formkake	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Formkaker / Madeirakaker	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwichkake, rundstykke	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Marengsbaser	90 - 110	90 - 120	3 - 4
Småkaker	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vannbakkelsdeig	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Rullekaker	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	175 - 200	forhåndsbakt, rundstykke 10–15	3 - 4
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	fullføre 35 - 45	3 - 4
Fruktterter, smuldredeig	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Formkake i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

## 10.6 Over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Fisk, koking	160 - 170	_1)	3
Fisk, steking	180 - 200	_1)	3
Kjøttpudding	175 - 200	45 - 60	3
Danske kjøttboller	175 - 200	30 - 45	3
Leverpostei	180 - 200	50 - 60	3
Grateng	180 - 200	50 - 60	3
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hjemmelaget	190 - 210	50 - 60	3
Frossen lasagne	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3
Terter, hjemmelaget – forhånds-bakt, rundstykke	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehand-ling	190 - 210	20 - 30	3
Terter, frosne	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3

1) Når du steker eller koker fisk, avhenger tilberedningstiden av hvor tykk fisken er. Fisken er ferdig når kjøttet er hvitt. Test ved å stikke en gaffel i fisken. Hvis kjøttet løsner lett fra beinet, er fisken ferdig tilberedt.

2) Når du steker på to nivåer (dobbel porsjon), blir tilberedningstiden omtrent 1/3 lenger enn det som står på emballasjen. Hvis den gitte tiden er 30 min, vil tilberedningstiden være rundt  $30 + 10 = 40$  min.

## 10.7 Pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas-sering
Ciabatta-rundstykker	200 - 220	10 - 20	2
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2
Fruktterter, mørdeig	170 - 180	35 - 45	2
Fruktterter, smuldredeig	175 - 200	25 - 35	2
Pizza, hjemmelaget (tykk – med mye fyll)	180 - 200	25 - 35	1
Pizza, hjemmelaget (tynn skorpe)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1
Frossen pizza	190 - 200	15 - 20	3
Terter, hjemmelaget forhåndsba-king, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehand-ling	175 - 200	35 - 45	3
Terter, frosne	190 - 210	15 - 25	3

1) Forvarm stekeovnen.

## 10.8 Baking med fukt

### Brød og pizza

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Hamburgerbrød	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

### Kaker på bakebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Rullekake	180	20 - 30	3
Brownies	180	30 - 40	3

### Kake i boks

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Sufflé	200	30 - 40	3
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	3
Formkake med syltetøy	150	25 - 35	3

### Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Fisk i poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	3
Fiskefilet 300 g	180	25 - 35	3

### Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kjøttspyd 500 g	200	30 - 40	3

### Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Cookies	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

### Vegetarianer

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

## 10.9 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Store steker kan stekes direkte på brettet, eller på ovnsristen over brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Steker og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

## 10.10 Varmluftsteking

### Storfe kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Roastbiff <sup>1)</sup>	125	80 – 120	2 – 3
Rundstek – bruning	200	totalt 10	2 – 3
Rundstek – steking	150	50 – 60	2 – 3
Roastbiff	160	90 – 120	1 – 2

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

### Kalve kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Oksefilet <sup>1)</sup>	160	60 – 70	2 – 3

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

**Lammekjøtt**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Lår/bog/sadel	160	80 – 100	2

**Svinekjøtt**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Svinestek <sup>1)</sup>	175	60 – 70	2 – 3
Svinekam <sup>1)</sup>	175	60	2 – 3
Nakkefileter	160	90 – 120	2 – 3
Skinke	150	60 – 100	1 – 2

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

**Fjærfe**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Kylling, i deler	180	55 – 65	2 – 3
And <sup>1)</sup>	150	55 – 65	2 – 3
Langsteking av and <sup>1)</sup>	130	til sammen omtrent 5 timer	2 – 3
Stekt kalkun, fylt	150	50 – 60	1 – 2
Kalkunbryst	175	70 – 80	2 – 3

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grill eller med over-/undervarme ved 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, må du ta det ut før du griller.

**10.11 Over og undervarme grilling** **Storfekjøtt**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Roastbiff <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Rundstek – bruning	225	totalt 10	2 - 3
Rundstek – grilling	160	50 - 60	2 - 3
Roastbiff	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

**Kalv**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Oksefilet <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

**Lammekjøtt**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

**Svinekjøtt**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Svinestek <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Svinekam <sup>1)</sup>	200	60	3
Nakke fileter	180	90 - 120	3
Skinke	160	60 - 100	2

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

**Fjærkre**

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplas- sering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2
Langsteking av and <sup>1)</sup>	130	totalt rundt 5 ti- mer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

<sup>1)</sup> Andre. Kan brunes etter steking under grillen eller med over-/undervarme på 250 °C. Hvis du bruker et steketermometer, fjerner du det før grilling.

## 10.12 Grilling med Turbo Grill/Gratinerig

### Storfekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Roastbiff eller filet: lett stekt	per cm tykkelse	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbiff eller filet: medium	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Forvarm stekeovnen.

### Svinekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinke	1–1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, spare rib	1–1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Kjøttpudding	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineknokke (forhåndskokt)	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Kalv

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveknokke	1,5–2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Lammekjøtt

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben, lammestek	1–1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammesadel	1–1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Fjærkre

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	200 - 220	30 - 50	1
And	1,5–2 kg	180 - 200	80 - 100	1



Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Gås	3,5–5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5–3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	4–6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hel kylling	1–1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

## 10.13 Bruning

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Lasagna, en firkantet ildfast form på risten	190 - 210	50 - 60	Rist	1
Quiche Lorraine, 1 form (ø 24 cm) på risten	190 - 210	50 - 60	Rist	1
Pizza, hjemmelaget	220 - 240	25 - 35	Brett	1
Ostekake på stekebrett	170 - 190	55 - 65	Brett	1
Potetgrateng, 1 ildfast form (ø 22 cm) på risten	180 - 190	70 - 80	Rist	2
Tomatgrateng (halvt kuttet) 1)	190 - 210	45 - 55	Brett	2
Aubergine grateng (skiver) <sup>2)</sup>	190 - 210	30 - 40	Rutenett	3
Krydret bacon (hel bit, omtrent 1,5 kg, med salt)	210	120 - 130	Rist	4
Krydret bacon (full bit, omtrent 1,5 kg, med salt)	210	120 - 130	Brett	3
Fiskefiletgrateng (ca. 0,5 – 1 kg)	180 - 200	15 - 25	Brett	3

1) Forvarm stekeovnen.

2) Forvarm stekeovnen.

## 10.14 Generell grilling

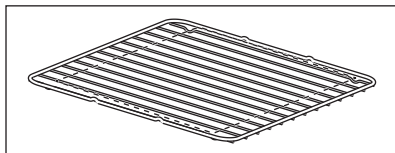


### ADVARSEL!

Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

- **Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.**
- Sett risten inn på brett plasseringen som anbefales i grilltabellen.

- Sett alltid inn langpannen på nederste brett plassering for å samle opp fett.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er plassert på midten av risten.

### 10.15 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Burgere	maks <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Svinefilet	maks.	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Filetbiffer av okse, kalv	maks.	7 - 10	6 - 8	4
Ristet brød	maks <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4-5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen

### 10.16 Tørking

Legg bakepapir på ovnsristene.

Slik oppnår du best resultat: slå av produktet etter at halve tiden har passert.

Åpne døren til produktet og la produktet avkjøle seg. Fullført deretter tørkeprosessen.

### Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

### Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	2 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	2 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	2 / 4

### 10.17 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Småkaker (20 småkaker per brett)	Vanlig	170	20 - 30	Brett	4
Småkaker (20 småkaker per brett)	Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett)	Varmluft	150	25 - 35	Brett/ langpanne	1 + 4
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Vanlig	180	70 - 90	Rist	1
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pai / pizza	160	60 - 80	Rist	2
Elepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert. <sup>1)</sup>	Dampbaking	160	70 - 80	Brett	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Vanlig	170	30 - 40	Rist	3
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	35 - 45	Rist	2
Fettfritt sukkerbrød, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/ butterdeigsbakst	Varmluft	140	20 - 35	Brett	3

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Vanlig	160	20 - 35	Brett	3
Toast	Grill	Maks	1 - 5	Rist	4
Biffburger	Grill	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/langpanne	4

1) Tilsett 150 ml vann i bunnen av ovnskammeret.

## 11. OVN – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring



#### Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



#### Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



#### Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør ikke tilbehør med slippebelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

### 11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

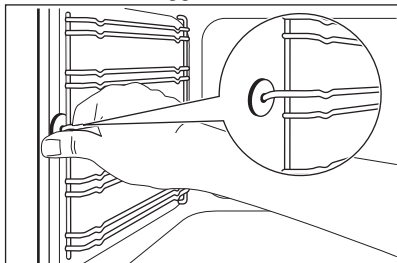
Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

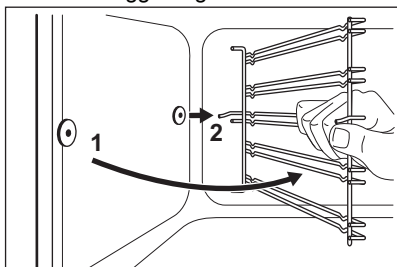
## 11.3 Fjerne stigene

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra veggen og ta den ut.



Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

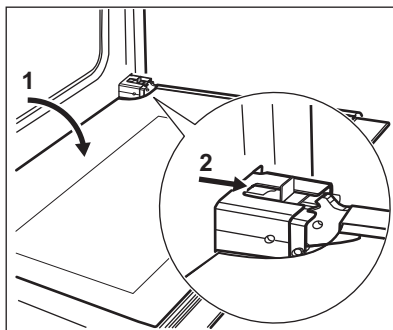


### FORSIKTIG!

Pass på at den lengre festede ledningen er i front. Endene på de to ledningene må peke bakover. Uriktig montering kan føre til skade på emaljen.

## 11.4 Ta av ovnsdøren

Ta av døren for å gjøre rengjøringen enklere.



1. Åpne døren helt.
2. Skyv glidebryteren til du hører et klikk.
3. Lukk døren til den låses.
4. Ta av døren.  
Ta av døren ved først å trekke den ut på den ene siden, deretter på den andre.

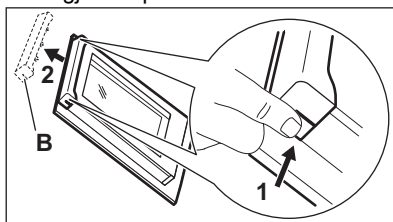
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

## 11.5 Ta ut og rengjøre dørglassene

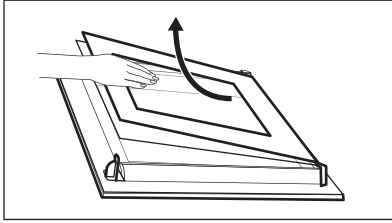


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

1. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



2. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
3. Hold et og et glasspanel øverst i kanten og trekk det oppover og ut av føringen.



- 4. Rengjør glasspanelene.**  
Du setter inn panelene ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

## 11.6 Slik fjerner du: grillen



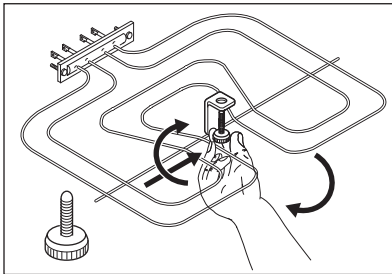
### ADVARSEL!

Slå av apparatet før du fjerner varmeelementet. Sørg for at apparatet er kaldt. Fare for brannskader.

Fjern brettstøttene.

Du kan fjerne varmeelementet for å gjøre det lettere å rengjøre taket i oven.

1. Fjern skruen som holder varmeelementet. Bruk en skrutrekker for første gang.



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.
3. Rengjør taket i ovnen med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel, og la det tørke.

Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge.

Monter brettstøttene.



### ADVARSEL!

Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

## 11.7 Skifte lyspære



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

## Baklampe



Du finner glassdekselet til lampen bak i ovnsrommet.

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Skift lyspæren i stekeovnslampen med en egnet stekeovnslyspære som tåler 300 °C.  
Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

## 11.8 Ta ut skuffen



### ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare ting (f.eks. rengjøringsprodukter, plastposer, grytekluter, papir eller rengjøringspray) i skuffen. Skuffen kan bli varm når stekeovnen er i bruk.  
Fare for brann

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den står på skrått opp fra skinnene.

For å sette på plass igjen skuffen, følger du fremgangsmåten i omvendt rekkefølge.

## 12. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres hvis...

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Du kan ikke starte apparatet.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er uriktig tilkoblet.	Sjekk at apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Du kan ikke starte apparatet.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var i bruk bare en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt ikke blir varm etter lang tids bruk.
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Lampen lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift ut lampen.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

### 12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

#### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktinformasjon til koketopp i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	LKR64003NW	
Koketopp	Koketopp inni frittstående komfyr	
Antall kokesoner	4	
Oppvarmingsteknologi	Strålevarmeelement	
Diameter på sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre fremme	21,0 cm
	Venstre bak	14,5 cm
	Høyre fremme	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre fremme	182,3 Wh/kg
	Venstre bak	181,8 Wh/kg
	Høyre fremme	181,8 Wh/kg
	Høyre bak	182,1 Wh/kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	182,0 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse.

### 13.2 Komfyrtopp – Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunnen av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

### 13.3 Produktinformasjon for ovner produktinformasjonsark\*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKR64003NW
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, vifte- tunget modus	0.82 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet



Volum	73 l
Type ovn	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	56.2 kg

\* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.  
 For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.  
 For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 13.4 Ovn – Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

#### Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.


#### Slik holder du maten varm


Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

#### Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

## 14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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





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



867363411-A-372021

