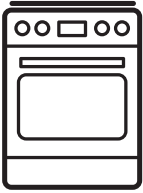




**Electrolux**



**LKR64001NW**

**NO** Bruksanvisning | **Komfyr**

## 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.

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	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 .....	27
12. FEILSØKING.....	30
13. ENERGIEFFEKTIV.....	31
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	32

## 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: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

### 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kablet.

- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet 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.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- 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 produktet.
- 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 produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet 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: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.

- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet 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 ovnsstigene 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 fordypringen 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten 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.

- 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 produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet 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 produktet 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 produktet.
  - legg ikke aluminiumsfolie på produktet eller direkte på bunnen av rommet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets 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 kokesonene 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.

## 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 slip produkter, 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	
Høyde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

## 3.2 Elektrisk installering.

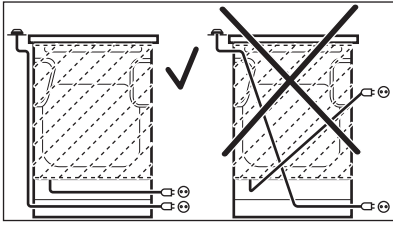
### ADVARSEL!

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

Produktet leveres med strømledning uten støpselel.

### ADVARSEL!

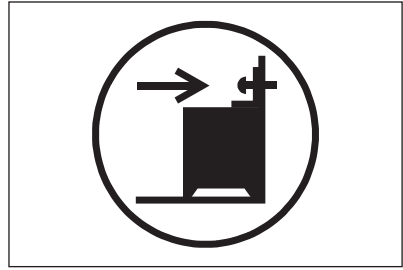
Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av apparatet som er skyggelagt i figuren.



### 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.

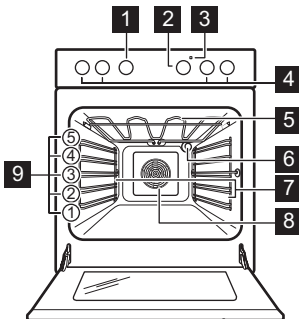


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

## 4. PRODUKTESKRIVELSE

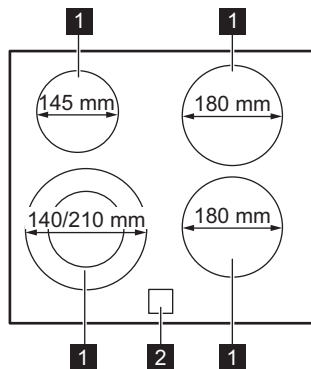
### 4.1 Generell oversikt



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



## 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. Trykk på skuffen for å åpne skuffen. Skuffen kommer ut.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Førstegangsrengjøring

Ta ut all tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

### i

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før førstegangs bruk.

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen.

### 5.2 Forvarming

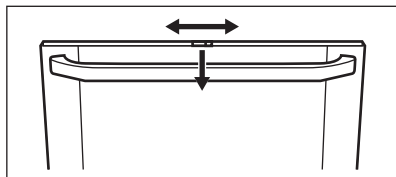
Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

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.

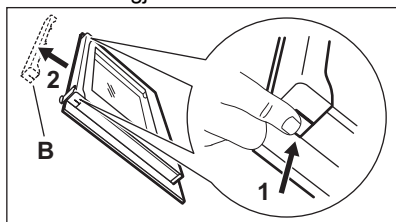
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



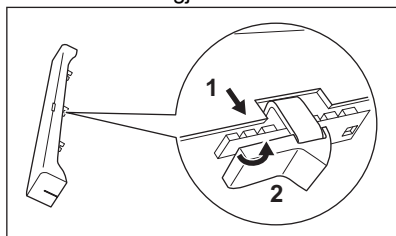
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

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

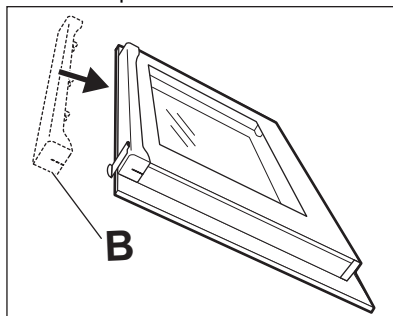
1. Trykk på dørlisten B på begge sider. Listen frigjøres.



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**

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



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når apparatet slås av.

## 6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK

### **⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
⊙	Dobbelsone

Symboler	Funksjon
⎵	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 effekttrinn. For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

## 6.2 Aktivere og deaktivere de ytre ringene

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

**For å aktivere den ytre ringen:** vri bryteren med klokken, forbi lett motstand, til . Drei bryteren mot klokken, til nødvendig varmeinnstillinger.

**For å deaktivere den ytre ringen:** vri knappen til «AV»-stillingen. Kontrollampen slukker.

## 6.3 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 nettleddningen 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

### 

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 kokeplaten overflate.

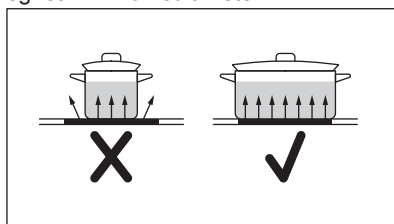
### 

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

Sone	Diameter på kokekar (mm)	Strøm (W)
Venstre bak	125 - 145	1200
Høyre bak	150 - 180	1800
Høyre fremme	150 - 180	1800
Venstre fremme	140 - 210	1000/2200

## 7.3 Eksempler på tilberedningsmåter



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
- 1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
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	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), frityrkoke 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.

**⚠ ADVARSEL!**

Hold bladskraperen utenfor barns rekkevidde. Vær forsiktig når du bruker bladskraperen, ettersom bladet er svært skarpt.

## 8.2 Rengjøring av platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær forsiktig så du

unngår brennemerker. Bruk en spesiell glasskrape for platetoppen i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:**kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Tørk av platetoppen 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 Ovnsfunksjoner

**⚠ ADVARSEL!**

Ikke hell væsker inn i ovnsrommet før og under tilberedningen. Det er fare for skade.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Vanlig	For å bake og steke på ett hyllennivå.
	Tilberedning med varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres imellom rettene.
	Varmluft	Slik tørker du mat og baker på opp til to brett plasseringer samtidig. Still inn temperaturen 20–40 °C lavere enn for Vanlig.
	Pai / pizza	Slik steker du på én brett plassering, slik at du oppnår en mer intens brunng og sprø bunn.
	Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
	Maks-grill	For å riste brød og grille flate matvarer i større mengder.
	Gratinerer med vifte	For å steke store stykker biff eller fjærfe på én brett plassering. Også for å gratinere og brune.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Baking med fukt	<p>Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til IEC/EN 60350-1.</p> <p>Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.</p> <p>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.</p> <p>Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Se kapittelet «Råd og tips» for matlaginginstruksjoner, Baking med fukt.</p> <p>Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.</p>
	Tastelås	For å låse ovn- og platetopp funksjoner.



Du kan tine mat ved å velge Baking med fukt-funksjonen uten å stille inn temperaturen.

## 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 Lås ovnen og platetoppen

Bryteren for ovns funksjoner har en innebygd tastelås.



Tastelåsen deaktiverer ikke komfyrens strømtilførsel.

Drei bryteren til symbol .

Bryteren stikker ut omtrent 2 mm.

**Lukk opp for tilgang ovnen og platetopp:**  
Trykk på bryteren og drei til ønsket posisjon.

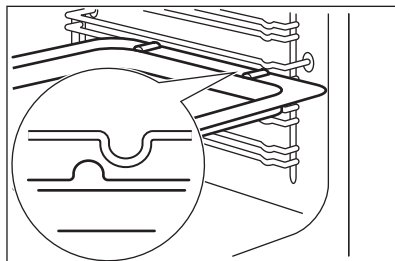
## 9.4 Kjølervifte

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

## 9.5 Sette inn ovnstilbehøret

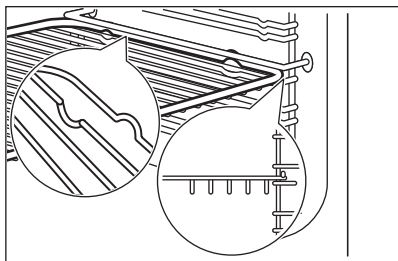
### Dypt brett:

Skyv det dype brettet inn i sporene på brettstigene.



**Rist:**

Skiv risten inn mellom sporene på hyllen.



- Alt tilbehør har små fordypninger øverst på høyre og venstre side for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet.
- 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.

### 10.1 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

### 10.2 Baketips

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.

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
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)	Skuffplas- sering
Fisk, koking	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, steking	165 - 175	_1)	2 + 4
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 – forhåndsbaking, rund- stykker	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	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)	Skuffplass- ering
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
Foccacia	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)	Skuffplassering
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	forhånds-bakt, rund- stykke 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)	Skuffplassering
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
Pastagrateg	180 - 200	30 - 40	3
Frosne chips	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Terter, hjemmelaget – forhåndsbakt, rundstykker	190 - 210	15 - 25	3
Terter, hjemmelaget - etterbehandling	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)	Skuffplassering
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 forhåndsbaking, rundstykker	175 - 200	35 - 45	3
Terter, hjemmelaget etterbehandling	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)	Skuffplassering
Hamburgerbrød	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

## Kaker på bakebrett

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

## Kake i boks

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

## Fisk

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

## Småbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Informasjonskapsler	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kjeks	170	20 - 30	3
Sandkaker	150	25 - 35	3
Små terter	170	15 - 25	3

## Vegetarianer

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Blandede grønnsaker i pose 400 g	180	25 - 35	3

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

## 10.9 Baking med varmluft

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rundstykker	175 – 185	15 – 25	2 + 4
Grove rundstykker	165 – 180	20 – 30	2 + 4
Fylte smørbrød	170 – 180	15 – 25	2 + 4
Saltkringler	160 – 170	15 – 20	2 + 4
Loff	170 – 180	30 – 40	2 + 4
Helkornbrød	160 – 170	35 – 45	2 + 4
Rugbrød, blanding	250	oppvarming	2 + 4
- steking	160 – 170	60 – 70	2 + 4
Baguetter	180 – 200	20 – 30	2 + 4
Pannekake	150 – 160	50 – 60	3
Formkake	150 – 160	30 – 40	2 + 4
Sukkerbrød/sandkaker	150 – 160	50 – 60	2
Marengs	100	90 – 120	2 + 4
Marengsbunner	100	90 – 120	2 + 4
- oppvarming	med ovnen skrudd av	25	2 + 4
Kjeks	150 – 160	10 – 20	2 + 4
Vannbakkels	155 – 165	30 – 40	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 – 160	forhånds baking, rull 10 – 15	2 + 4
Fruktterter, mørdeig	150 – 160	ferdig 35 – 45	2 + 4
Fruktterte, smuldredeig	170 – 180	30 – 40	2 + 4

## 10.10 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

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

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

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

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

## 10.11 Varmluftstekning

### Storfekjøtt

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.

### Kalvekjøtt

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)	Skuffplasse- ring
Lår/bog/sadel	160	80 – 100	2

### Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplasse- ring
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)	Skuffplasse- ring
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

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
Stekt kalkun, fylt	150	50 – 60	1 – 2
Kalkunbryst	175	70 – 80	2 – 3

1) 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.

## 10.12 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

1) 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)	Skuffplassering
Oksefilet <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2

1) 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)	Skuffplassering
Ben/skulder/ribbe	180	80 - 100	2

### Svinekjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Skuffplassering
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

1) 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)	Skuffplassering
Kylling, partert	200	55 - 65	2
And <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2
Langsteking av and <sup>1)</sup>	130	totalt rundt 5 timer	2
Stekt kalkun, fylt	160	50 - 60	2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2
Hel kylling	220	60 - 90	2

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

## 10.13 Grilling med Turbo Grill/Gratinerig

### Storfe kjøtt

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

1) Forvarm stekeovnen.

### Svine kjøtt

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

### Lamm kjøtt

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



Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
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
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

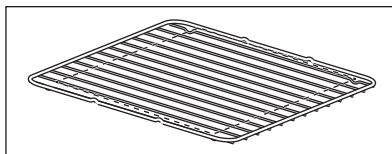
## 10.14 Vanlig grilling

### ⚠ ADVARSEL!

Bare grill når stekeovnsdøren er lukket.

- **Grill alltid med høyeste temperaturinnstilling.**
- Sett risten inn på riktig hylle som anbefalt i grilltabellen.
- Hvis første hylle anbefales, legger du ingrediensene rett på stekebrettet.
- Sett alltid langpannen på hyllen nederst i ovnen for å samle opp fett.

- Grill bare flate stykker av kjøtt eller fisk.



Grillområdet er midt på hyllen.

## 10.15 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Burgere	maks <b>1)</b>	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 <b>1)</b>	1 - 4	1 - 4	4-5
Varme smørbrød	maks.	6 - 8	-	4

1) 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
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) <sup>1)</sup>	Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) <sup>1)</sup>	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

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuffplassering
Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Pai / pizza	160	60 - 80	Rist	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 <sup>1)</sup>	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeigbakst	Vanlig	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød <sup>1)</sup>	(Maks) Grill	Maks	1 - 5	Rist	4
Biffburger	Grill	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/langpanne	4 + 1

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 11. OVN – STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut 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. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

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

## Tilbehør

### 11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

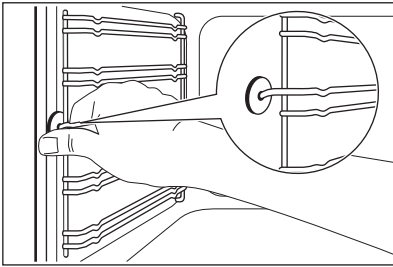
Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

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

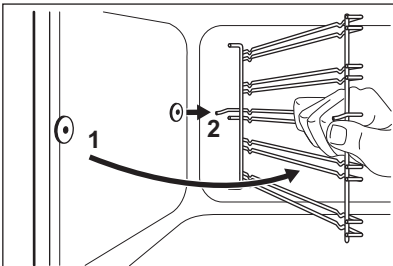
### 11.3 Fjerne stigene

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.



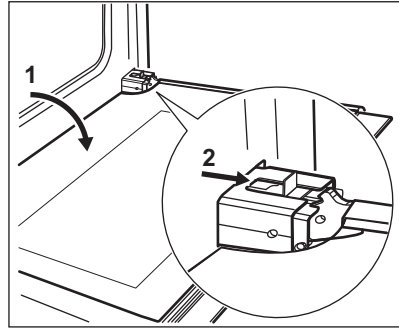
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

### ⚠ 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.

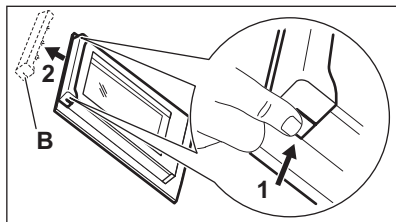
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

### 11.5 Ta ut og rengjøre dørglassene

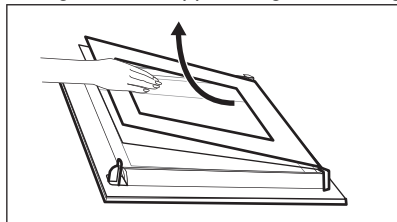


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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

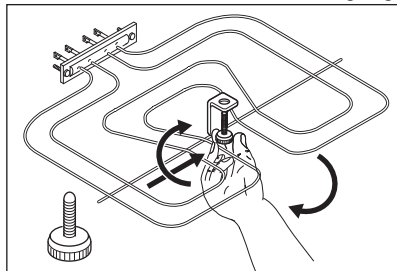
### ⚠ ADVARSEL!

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 brettstigene.

### ⚠ 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

### i

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 Skuffen

### ⚠ ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

### ⚠ ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmidler, plastposer, grytekluter, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler og plastgjenstander) i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

**Ta ut skuffen:**

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene.

For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

## 12. FEILSØKING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om apparatet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Produktet starter ikke.	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.		Aktiver den indre ringen først.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Slå på ovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp 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 produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

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

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

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktinformasjon i henhold til EUs økodesignforskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	LKR64001NW	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Varmeelement HiLight	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre foran	21.0cm
	Venstre bak	14.5cm
	Høyre foran	18.0cm
	Høyre bak	18.0cm
Energiforbruk per matlagingszone(EC electric cooking)	Venstre foran	178.9Wt/kg
	Venstre bak	181.8Wt/kg
	Høyre foran	182.1Wt/kg
	Høyre bak	172.7Wt/kg
Energiforbruk for platetopp(EC electric hob)	178.9Wt/kg	

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlagning – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

### 13.2 platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlagning hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.

- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

### 13.3 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking for ovner

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKR64001NW 947941424
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet

Volum	73l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	57.0kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 13.4 Ovn – Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren 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 produktet før matlaging.

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

#### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland









**electrolux.com**

867338954-D-172023



**CE**