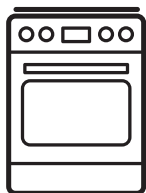




Electrolux



electrolux.com/register



LKR66449NW

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



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

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. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	10
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	11
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	12
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	13
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	13
10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER.....	18
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	19
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	21
13. FEILSØKING.....	24
14. ENERGIEFFEKTIV.....	26
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	27

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 kablen.

- 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 platetopp 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 skrape-gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – 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.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- 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 platetoppbeskyttelser 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!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- 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 jordat.

- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken 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 stikkontakten.

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!

Fare 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!

Fare for personskade, 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 produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre 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 produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- 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!

Det er 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 eller 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

Mål

Dybde	600 mm
-------	--------

3.2 Elektrisk installering.

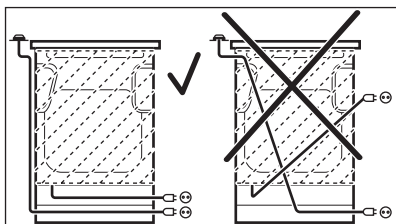
ADVARSEL!

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

Produktet leveres med strømledning uten støpsel.

ADVARSEL!

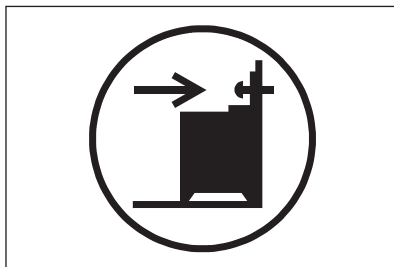
Strømledningen må ikke komme i kontakt med den delen av apparatet som er skyggelagt i figuren.



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.

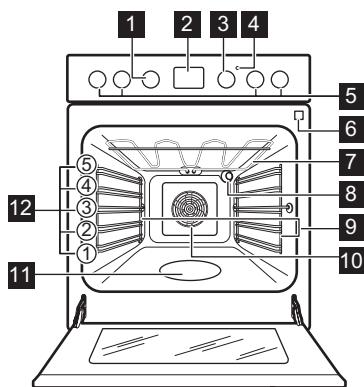


Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

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

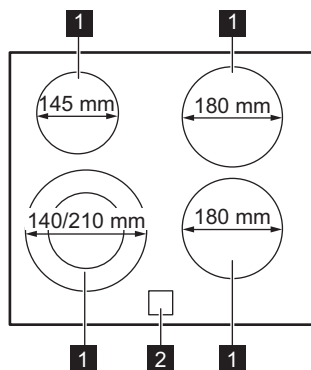
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Bryter for ovnsfunksjonene
- 2 Display
- 3 Temperaturbryter
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Brytere for kokeplaten
- 6 Kontakt for steketermometeret
- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Vifte
- 11 Gravert ovnsrom
- 12 Hyllnivåer

4.2 Oversikt over platetopp



- 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.

- **BBQ-stativ**
For grilling av kjøtt og grønnsaker.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Førstegangsrengjøring

Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.



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 Klokkeinnstilling

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

 blinker når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strøbrudd.

Trykk på  eller  for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

5.3 Endre klokkeslettet



Du kan ikke endre klokkeslettet hvis noen av funksjonene er aktiverte.

For å endre tiden, trykk på  gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

5.4 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

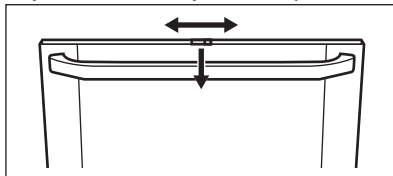
1. Still inn funksjonen . Still inn maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn . Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Still inn . Still maksimumstemperaturen.

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.

5.5 Åpne og lukke døren med den mekaniske dørlåsen

Den mekaniske dørlåsen er aktivert som standard.

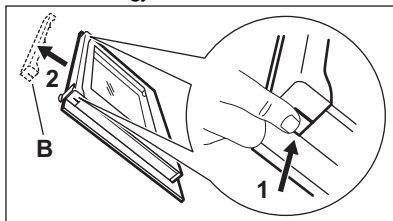
Skyv låsen mot høyre for å åpne døren.



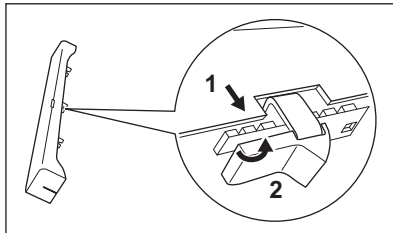
Lukk døren uten å trykke på låsehendelen.

5.6 Deaktivere og aktivere den mekaniske dørlåsen - i hovedovnen

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

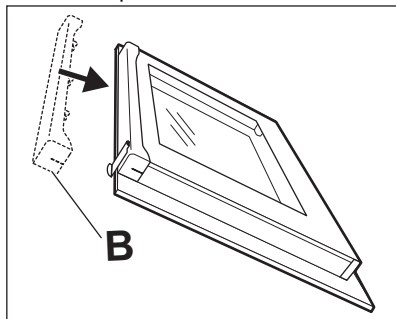


2. Trekk dørlisten opp og ta den av.
3. Ta av dørlåsen 1, flytt den til høyre 2 og sett den inn igjen.



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. PLATETOPP – DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
⊙	Dobbelsone
⌋	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 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 synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

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

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - 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 kokeplatens overflate.

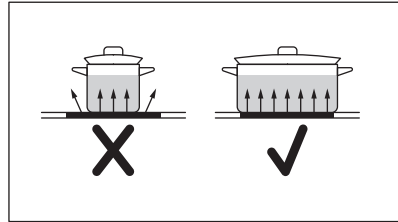


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



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 Forenklet matlagingsguide



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, oppvarm 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.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
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, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten 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. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **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

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Varmluft	Slik tørker du mat og baker på opp til to brett plasseringer samtidig. Still inn temperaturen 20–40 °C lavere enn for Vanlig.
	Vanlig	For å bake og steke på ett hyllnivå.
	Pai / pizza	Slik steker du på én brett plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn.
	BBQ-stativfunksjon eller Gratineringsfunksjon med vifte	For å grille kjøtt og grønnsaker på grillrist eller for å steke større kjøttstykker og fjærkre på ett brett. Også for å gratinere og brune.
	Maks-grill	For å riste brød og grille flate matvarer i større mengder.
	Dampbaking	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppe mat med saftigere resultater.
	Tørring	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
	Baking med fukt	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. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift 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 er utformet for å spare energi under matlaging. Se kapittelet «Råd og tips» for matlagingsinstruksjoner, Baking med fukt. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen.
	Tastelås	For å låse ovn- og kokeplatefunksjoner.



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 Slå på funksjonen: Dampbaking

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.



ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

- Ikke åpne døren til produktet når du bruker funksjonen: Dampbaking.
 - Åpne døren på produktet forsiktig med funksjonen: Dampbaking.
1. Lukk opp ovnsdøren.
 2. Fyll hulrommet med vann fra springen. Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll hulrommet med vann kun når ovnen er avkjølt.
 3. Lukk opp ovnsdøren: Dampbaking .
 4. Vri temperaturbryteren til valgt temperatur.
 5. Legg maten i produktet og lukk ovnsdøren.



FORSIKTIG!

Ikke fyll hulromspregingen med vann under tilberedning, eller mens ovnen er varm.

6. For å slå av apparatet, dreier du bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til avstilling.

7. Fjern vannet fra ovnskammeret.



ADVARSEL!

Pass på at apparatet er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnskammeret.

9.4 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.

9.5 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften fortsatt være aktiv inntil ovnen er kjølt ned.

9.6 Bruk steketermometeret

Steketermometeret måler kjøttets kjernetemperatur.

To temperaturer må stilles inn:

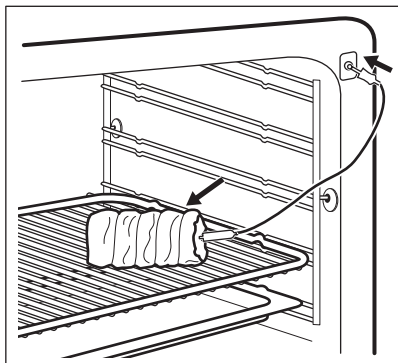
- Ovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.



FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med hvitevaren eller velg originale reservedeler.

1. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.
2. Sett til steketermometerets plugg inn i kontakten foran på hvitevaren. Steketermometerets indikator  blinker.



3. Trykk på **+**- eller **-**-knappen for å angi kjernetemperatur. Du stiller temperaturen fra 30 °C til 99 °C. Referer til verdiene i tabellen.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
5. Trykk på en knapp for å stoppe signalet. Et lydsignal høres i 2 minutter når kjøttet har forhåndsinnstilt kjernetemperatur.
6. Slå av produktet.
7. Ta steketermometerets plugg ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet.

Hvis kjøttet ikke er stekt som du vil, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst under tilberedningen. Trykk på **⏸** for å stille inn kjernetemperatur.

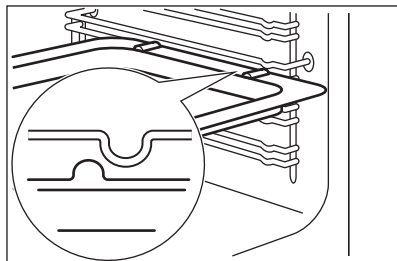
⚠ ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Det er fare for brannskader.

9.7 Sette inn ovnstilbehøret

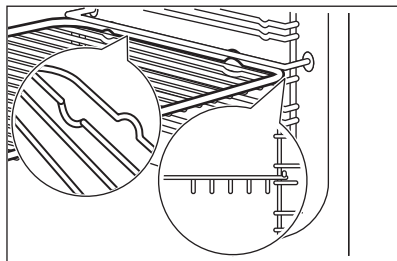
Dypt brett:

Skyv det dype brettet inn i sporene på brettstigen.



Rist:

Skyv 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.

9.8 Sett inn BBQ-stativ



ADVARSEL!

Vær forsiktig når du bruker spydet. De er skarpe. Det er fare for skade.



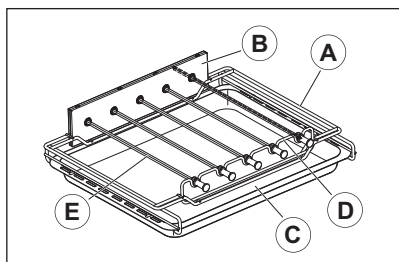
ADVARSEL!

Bruk grillvotter når du fjerner BBQ-stativ. Hyllen, esken, spydene og grillen er varm. Fare for brannskader.



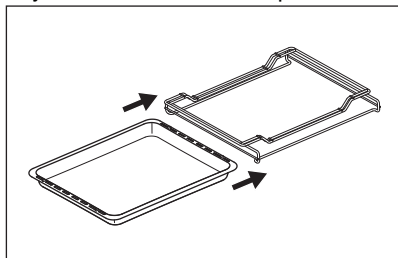
FORSIKTIG!

For tips om matlaging, gå til kapittel «Ovn: tips og triks» og se på tabeller for matlaging (tilgjengelig på nett).

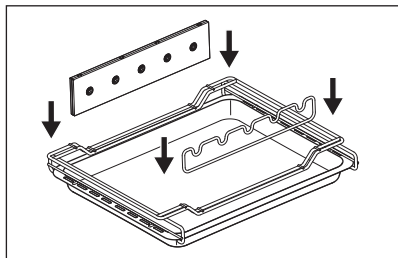


- A. Ramme
- B. Eske
- C. Brett
- D. Støtte for spyd
- E. Spyd (1 langt og 4 korte)

1. Skyv skuffen inn i rammen på siden.

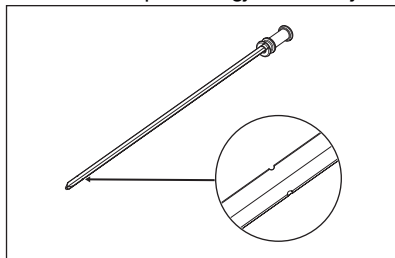


2. Sett esken inn i det store sporet bak.
3. Sett spydstøtten inn i det smale sporet foran.

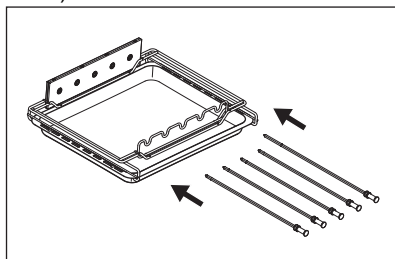


4. Før ingrediensene inn på spydet mellom håndtaket og markeringene du ser ved spydets spiss. Pass på at maten ikke berører ingrediensene fra spydet ved

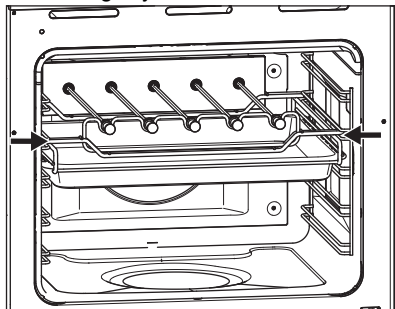
siden av. Det påvirker gjerne rotasjonen.



5. Sett spydene inn i eskens tilsvarende hull og plasser sporet på grillspydets håndtak i fremre spydstøtte. Den lange spydet må monteres i det første hullet til høyre (se bildet).



6. Lukk opp ovnsdøren.
7. Sett BBQ-stativ på hylle 4, start fra bunnen og skyv den til enden.



8. Hvis noe blokkerer, roter spydet litt fra høyre for å passe etter motorakselen og skyv igjen.



Kontroller at BBQ-stativ er ført inn riktig før du lukker døren.

9. Lukk ovnsdøren.
10. Drei bryteren for ovns funksjoner til BBQ-stativ og sett bryteren på grill (ca. 225°C). Ikke gå over 225°C for å unngå

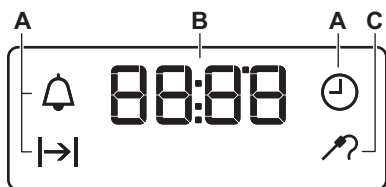
at maten stekes på for høy varme og BBQ-stativ blir for varm.

11. Pass på at spydene roterer.
12. Når kjøttet er klart, vrir du på bryteren og og skruer av varmen (Off). Bruk grytekluter
13. Lukk døren delvis opp for å la dampen slippe ut.

Når det ikke er damp, åpner du døren helt. Fjern BBQ-stativ forsiktig fra ovnen og ta så hver spyd av risten. Risten er varm. Tenk på at det kanskje er lurt å beskytte overflatene der du setter risten.

10. STEKEOVN - KLOKKEFUNKSJONER

10.1 Display



- A. Klokkefunksjoner
- B. Timer
- C. Indikator for steketermometer

10.2 Knapper

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
	KLOKKE	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

10.3 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon		Anvendelse
	Klokkeslett	For å stille inn, endre eller sjekke klokkeslett.
	Varighet	For å velge hvor lenge ovnen virker.
	VARSELUR	For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

10.4 Velge STEKETID

1. Velg en ovnsfunksjon og temperatur.
2. Trykk på gjentatte ganger til begynner å blinke.

3. Trykk på eller for å angi STEKETID.

Displayet viser .

4. Når tiden er utløpt, blinker  og et akustisk signal lyder. Produktet slår seg automatisk av.
5. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.5 Stille inn Varselur

1. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
2. Trykk på  eller  for å stille inn den nødvendige tiden.

Varseluret starter automatisk etter 5 sekunder.

3. Når den valgte tiden slutter, høres et akustisk signal. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av lydsignalet.
4. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

10.6 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator begynner å blinke.
2. Trykk og hold  nede.
Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

11. 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.

11.1 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
Omelett	200	20 - 30	3
Grønnsaker på brett 700 g	180	25 - 35	3

11.2 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) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Brett	2
Småkaker (20 småkaker per brett) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Brett/langpanne	1 + 4

Mat	Funksjon	Tempera- tur (°C)	Tid (min)	Tilbehør	Skuff- passe- ring
Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Vanlig	180	70 - 90	Rist	1
Eplepai, 2 former (ø 20 cm) på risten, diagonalt plassert	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
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 ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Rist	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeig-bakst	Varmluft	140	20 - 35	Brett	3
Mørdeigsbakst/butterdeig-bakst	Varmluft	140	20 - 30	Brett	1 + 4
Mørdeigsbakst/butterdeig-bakst	Vanlig	160	20 - 35	Brett	3
Ristet brød ¹⁾	(Maks) Grill	Maks	1 - 5	Rist	4
Biffburger	Grill	Maks	15 – 20 første side. 10-15 sekunder side.	Rist/lang-panne	4 + 1

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



**Rengjøringsmid-
ler**

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. Du må ikke bruke den på de katalytiske overflatene.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling 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.



Tilbehør

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.

12.2 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.

12.3 Katalytisk rengjøring

⚠ FORSIKTIG!

Ikke rengjør den katalytiske overflaten med ovnsspray, såpe eller andre rengjøringsmidler. Det vil skade den katalytiske overflaten.

⚠ FORSIKTIG!

Slå alltid ovnen lys på når du bruker katalytisk rengjøring (hvis aktuelt).

⚠ ADVARSEL!

Hold barn unna når du rengjør ovnen ved høy temperatur. Ovnens overflate blir svært varm, og det er en risiko for brannskader.



Flekker eller misfarging av den katalytiske overflaten har ingenting å si for de katalytiske egenskapene.



Før du aktiverer katalytisk rensing må du fjerne alt tilbehør fra ovnen.

Ovnsveggene med katalytisk emalje er selvrensende. De suger opp fett som samler seg på veggene når apparatet er i bruk.

For best mulig selvrenseffekt skal du varme opp en tom ovn med jevne mellomrom.

1. Rengjør gulvet i ovnen med varmt vann og oppvaskmiddel, og tørk.
2. Angi -funksjonen.
3. Still inn ovnstemperaturen på 250 °C og la stekeovnen være på i 1 time.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør du det med en myk og fuktig svamp.

12.4 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.



For funksjonen: Dampbaking anbefaler vi at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.-10. -syklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet nederst i ovnen. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med lunkent vann og en myk klut.

12.5 Rengjøring av BBQ-stativ

⚠ ADVARSEL!

Rengjør tilbehøret etter hvert bruk.

⚠ ADVARSEL!

Vær forsiktig når du rengjør spydene. De er skarpe. Det er fare for skade.

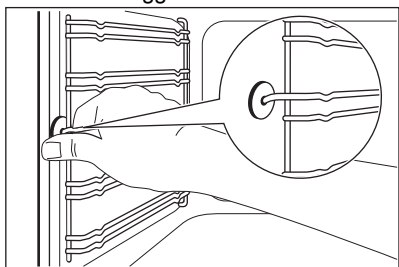
1. Demonter BBQ-stativ.
2. Bløtlegg tilbehøret i såpevann før rengjøring.
3. Rengjør BBQ-stativ komponentene med en svamp eller bruk en børste som ikke sliper for å fjerne rester.

Du må også gjerne sette esken, spyd og spydstøtte i oppvaskmaskinen.

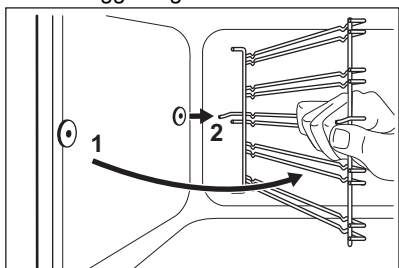
12.6 Fjerne stiger

Fjern brettstigen 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.



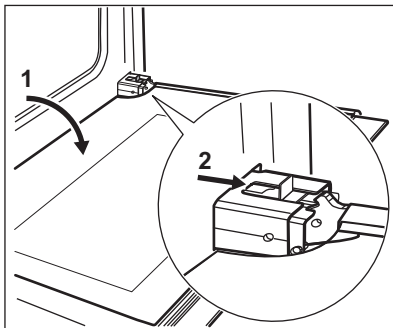
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.

⚠ FORSIKTIG!

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

12.7 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.

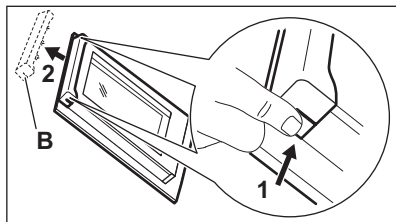
Sett inn ovnsdøren når rengjøringen er ferdig i motsatt rekkefølge. Pass på at du hører et klikk når du setter døren på plass igjen. Bruk tang om nødvendig.

12.8 Ta ut og rengjør dørglassene

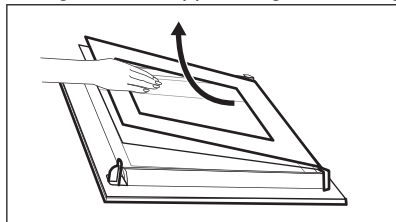


Dørglasset kan avvike i type og form fra hva du ser på bildene i eksemplet i bildene. Antall glass kan også være forskjellig.

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.

12.9 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 stekeovnspære som tåler 300 °C.
Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekselet.

12.10 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.

13. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 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.	Klokken er ikke stilt inn.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Displayet viser «12.00».	Det var strøbrudd.	Still klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke riktig installert i kontakten.	Sett pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
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.
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen Dampbaking.	Du fylte ikke hulromspregingen med vann.	Se «Aktivere funksjonen Dampbaking».
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Angi temperaturen til minst 110 °C. Referer til kapittelet «Ovn – Råd og tips».
Vannet kommer ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.	Deaktiver ovnen og kontroller at apparatet er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i ovnen. Se «Aktivere funksjonen Dampbaking».

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EUs økodesignforskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	LKR66449NW	
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 matlagingsone(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 matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging 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.

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKR66449NW 947941506
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.95 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.82 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet

Volum	73 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	59.25 kg

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

14.4 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.

15. 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

