



DA Komfur
SV Spis

Brugsanvisning 2
Bruksanvisning 27

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	12
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	12
9. OVN – DAGLIG BRUG	13
10. OVN - BRUG AF TILBEHØRET.....	14
11. OVN - TIPS OG RÅD.....	15
12. OVN – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING.....	20
13. FEJLFINDING.....	23
14. ENERGIEFFEKTIV.....	24

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke apparatet på en platform.

- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakked skal have passende mål.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal

have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Brug ikke massepladen til direkte tilberedning af mad. Den skal bruges med passende kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.
Tag stikket ud af kontakten.

- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er

beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION



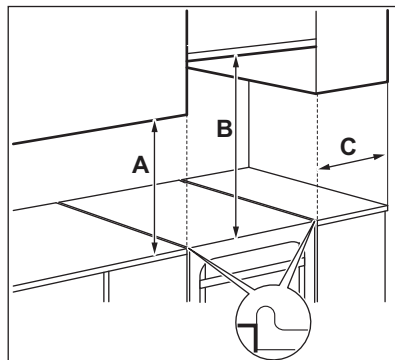
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Placering af apparatet

Det fritstående apparat kan monteres med elementer på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimale monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400

Mål	mm
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

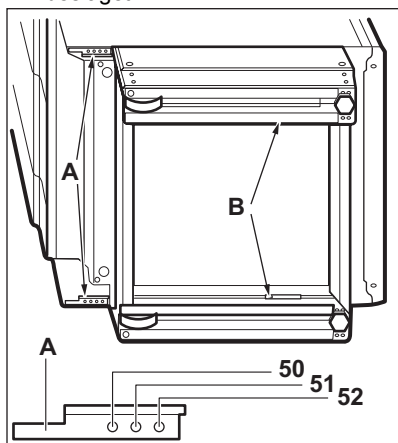
Spænding	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Apparatklasse	1

Mål	mm
Højde	857 - 917
Bredde	599
Dybde	600

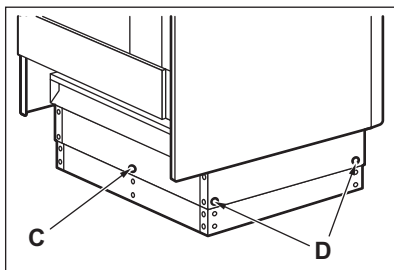
3.3 Ændring af komfurets højde og dybde

Oven leveres 897 mm høj og 500 mm dyb.

1. Læg komfuret på den ene side.
2. For at ændre soklens dybde skal du løsne skruen A og skrue B på beslaget.

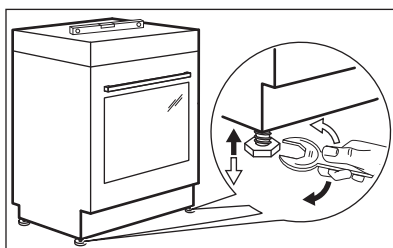


3. Indstil den ønskede dybde.
4. Skru skrue A og B i.
5. For at ændre højden skal du løsne skruen C (1 skruer) midt på soklens bagside og sideskrue D (4 skrue).



6. Skub soklen til den ønskede højdeindstilling: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skru skrue C og D i.

3.4 Justering af apparatet



Brug de små fødder under apparatet til at nivellere apparatets overflade i forhold til de andre køkkenelementer.

3.5 Tippet sikring

Indstil apparatets højde og område, før tippet sikringen monteres.



FORSIGTIG!

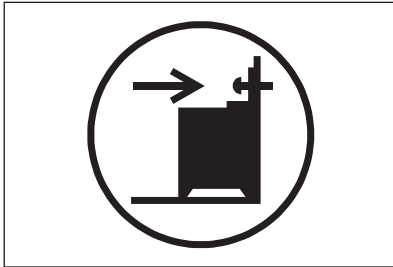
Sørg for at montere tippet sikringen i korrekt højde.



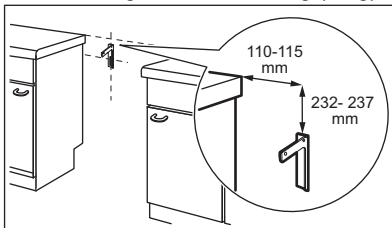
Sørg for, at overfladen bag apparatet er glat.

Tippet sikringen skal monteres. Hvis du ikke installerer den, kan apparatet vælte.

Apparatet har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tippet sikringen.



1. Montér tippesikringen 232–237 mm nede fra apparatets øverste overflade og 110–115 mm fra siden af apparatet i det runde hul på et beslag. Skru den i massivt materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på apparatet. Løft apparatets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem

køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

- i** Hvis du har ændret komfurets mål, skal tippesikringen nivelleres korrekt.



FORSIGTIG!

Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.

3.6 Elektrisk installation



ADVARSEL!

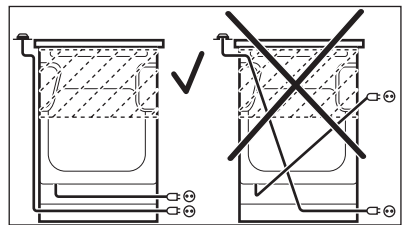
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med en strømledning og uden et stik.



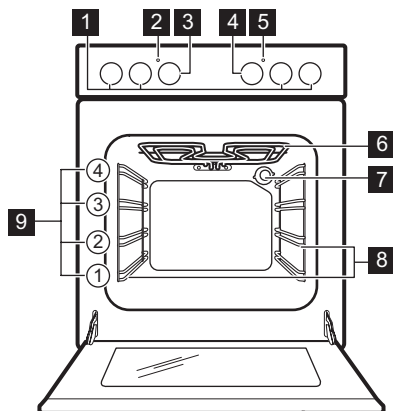
ADVARSEL!

EI-kablet må ikke røre den del af apparatet, som er gråskraveret på illustrationen.



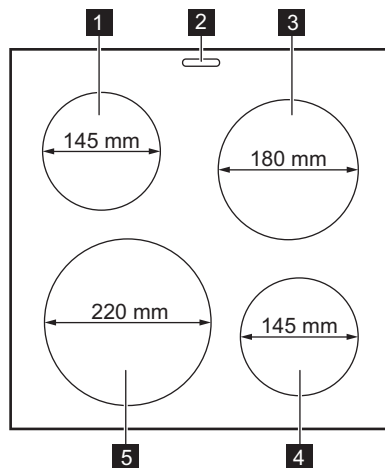
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Knapper til kogesektion
- 2 Temperaturindikator-/symbol
- 3 Termostatknop
- 4 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5 Kogesektionslampe/symbol/kontrollampe
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnprære
- 8 Ovnribber, udtagelige
- 9 Rillepositioner

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Kogezone, 1000 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Kogezone, 1500 W
- 4 Kogezone, 1500 W
- 5 Kogezone, 2000 W

4.3 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

5.2 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

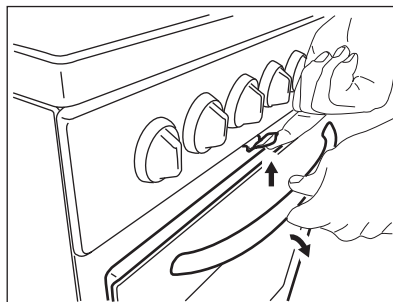
1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210 °C.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5.3 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen.

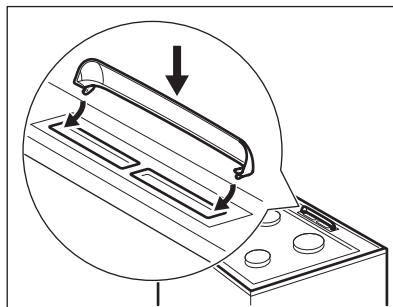
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!



Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.4 Montering af dæksel til dampudsugning

1. Anbring dækslets kroge under den forreste kant til dampudløbets huller.
2. Skub bagkanten ned for at fastlåse dækslet.



6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
1 - 6	Varmeindstillinger



Brug restvarmen til at reducere energiforbruget. Sluk for kogepladen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningen er afsluttet.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling. Kontrollampen giver sig til at lyse. Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

Hvis alle kogezoneerne er deaktiverede, slukker kontrolindikatoren.

6.2 Brug af lynpladen

En rød prik på midten af pladen viser en lynplade. En lynplade opvarmes hurtigere end normale plader. De røde prikker er malet på pladerne. De kan blive udvisket under brug og forsvinde helt efter nogen tid. Det påvirker ikke kogesektionens ydeevne.

7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

7.2 Eksempler på madlavningsanvendelser

Var- me- trin:	Anvendelse:
1	Trin til varmholdning

Var- me- trin:	Anvendelse:
2	Simre nænsomt
3	Simre
4	Stegning / bruning
5	Bringe i kog
6	Bringe i kog / hurtigstegning / friturestegning

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.

Rustfrit stål

- Til kogesektionens kanter i rustfrit stål bruges et specialmiddel til rengøring af rustfrit stål.
- Den rustfri stålkant kan skifte farve på grund af høj temperatur.
- Vask dele af rustfrit stål med vand, og tør dem derefter med en blød klud.

8.2 Rengøring af den elektriske varmeplade

1. Brug skurepulveret eller skuresvampen.

2. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Tænd for massepladen ved et lavt varmetrin, og lad den tørre.
4. Massepladerne vedligeholdes ved jævnligt at smøre dem med

symaskineolie. Polér olien af med køkkenrulle.

9. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



3. Ovnens slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.

9.3 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Sluk-position	Ovnen er slukket.
	Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
	Hurtig grillstegning	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til ristning af brød.
	Grillstegning	Til at grille flad mad og riste brød.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.


Symbol	Ovnfunktion	Applikation
	Over-/undervarme	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Nyttig oplysninger og råd", Over-/undervarme, for at få oplysninger om tilberedning. Ovn døren bør være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og for at sikre, at ovnen fungerer med den højeste energieffektivitet, der er mulig. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen i overensstemmelse med EN 60350-1.
	Panel lås	Til låsning af ovnens og kogesektionens funktioner.

9.4 Låsning af ovnen og kogesektionen

Ovnens funktionsvælger har en indbygget funktionslås.



Funktionslåsen deaktiverer ikke komfurets strømforsyning.

Drej knappen til symbolet .
Knappen går ca. 2 mm ud.

Opplåsning af ovnen og kogesektionen: Tryk på knappen, og drej den til den ønskede position.

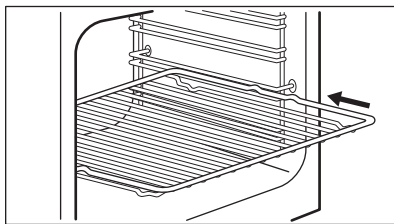
10. OVN - BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehøret

Grillrist:

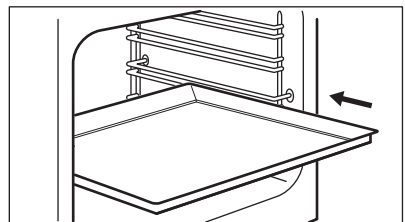


Sæt risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.

Bakke:



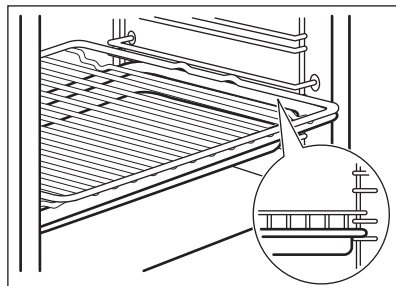
Skub ikke bagepladen helt hen til ovnrummets bagvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan være brændt, især i bagepladens bageste del.



Skub bakken eller bradepanden ind mellem ovnribbens skinner. Sørg for, at den ikke rører ovnens bagvæg.

Grillrist og den dybe bradepande sammen:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



11. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

11.1 Generelle oplysninger

Apparatet har fire ribber. Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og læg ikke aluminiumsfolie på delene, når du laver mad. Det kan ændre bageresultaterne og beskadige emaljen.

11.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

11.3 Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

11.4 Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

11.6 Over-/undervarme 

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Bagværk i form				
Engelsk julekage	130 - 150	200 - 230	1	1 rund form (diameter: 23 cm)
Rumænsk sandkage	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede lette forme (længde: 25 cm)
Rumænsk sandkage - traditionel	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede lette forme (længde: 25 cm)
Formkage	160 - 180	25 - 35	1	2 runde lette forme (diameter: 20 cm)
Victoriakager	160 - 180	25 - 35	1	2 runde lette sandwichforme (diameter: 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljeret form (diameter: 27 cm)
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulære Pyrex-fade, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Bagning på bageplade eller grill-/bradepande				
Bradepandekage	160 - 180	40 - 50	2	bageplade eller grill-/bradepande
Flad kage	150 - 170	20 - 30	3	bageplade
Gærkage med æbler uden smuldredej	170 - 190	40 - 60	3	bageplade
Kvarkkage	170 - 190	45 - 65	2	bageplade
Schweizisk æbletærte	190 - 210	40 - 60	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	170 - 190	20 - 40	3	bageplade
Smørkage	180 - 200	15 - 30	3	bageplade
Marengs	110 - 130	80 - 100	3	bageplade
Roulade	150 - 170	15 - 30	2	bageplade
Fylt kage med gær	160 - 180	20 - 35	3	bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Hjemmelavet pizza	200 - 220	20 - 35	2	bageplade
Brød				
Fladbrød ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	bageplade
Brød lavet af rugmel	180 - 200	40 - 60	2	bageplade
Svenske gærborler	180 - 200	10 - 20	2	bageplade
Stegning				
Kylling, hel	200 - 220	60 - 80	2	grillrist på ribbe 2 og grill-/bradepande på ribbe 1
Fjerkræ, halveret	190 - 210	35-40 første side; 15-20 anden side	3	grillrist på ribbe 3 og grill-/bradepande på ribbe 2
Svinesteg	170 - 190	90 - 110	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11.7 Over-/undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	grillrist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Brownie	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kager i form				
Soufflé	200	30 - 40	2	seks keramiske ramekiner på grillrist

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	2	flanform på grillrist
Formkage	150	30 - 40	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	20 - 30	2	bageplade eller grill-/bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Kødspid 500 g	200	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småt bagværk				
Cookies	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Macaroner	170	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Salt kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller grill-/bradepande
Småkager af mørdej	140	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Tarteletter	170	15 - 25	2	bageplade eller grill-/bradepande
Vegetarisk				
Blandede grøntsager i pose 400 g	190	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande
Omelet	200	20 - 30	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	30 - 40	2	bageplade eller grill-/bradepande

11.8 Hurtig grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Tilbehør
Svinekotelet	220 - 240	15 - 25 første side; 10 - 20 anden side	3	grillrist på ribbe 3 og grill-/bradepande på ribbe 2
Fjerkræ, halveret	220 - 240	30 - 35 første side; 15 - 25 anden side	3	grillrist på ribbe 3 og grill-/bradepande på ribbe 2
Svinekotelet	220 - 240	10 - 20 første side; 10 - 20 anden side	3	grillrist på ribbe 3 og grill-/bradepande på ribbe 2

11.9 Information til testinstitutter

Mad	Funktion	Temperatur (°C)	Tilbehør	Ovnrille	Tid (min.)
Små kager i form (16 stk./plade)	Over-/undervarme	150	bageplade eller grill-/bradepande	3	15 - 25
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/undervarme	200	2 runde lette forme	1	60 - 70
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	170	rund kageform på grillrist	2	20 - 30
Kagesnitter	Over-/undervarme	140	bageplade eller grill-/bradepande	3	15 - 25
Toast ¹⁾	Hurtig grillstegning	250	grillrist	2	2 - 5
Burgerbøf ²⁾	Hurtig grillstegning	250	grillrist	3	15 første side; 15 anden side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengør forsiden af ovnen med en blød klud med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

Rengør ovnrummet efter hver brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for grillpanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en blød klud med varmt vand og et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Ovnne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

12.3 Udtagning af ovnribber

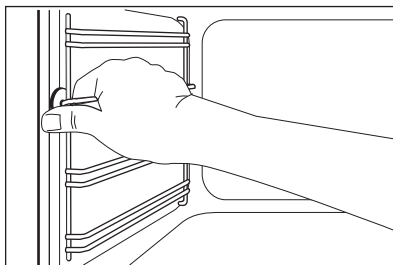
Tag ovnribberne og de.



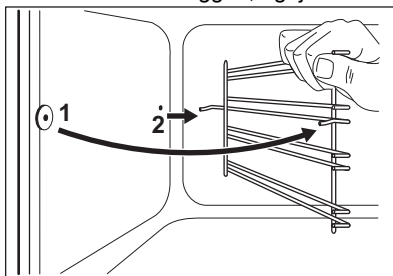
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

12.4 Sådan fjernes: grill



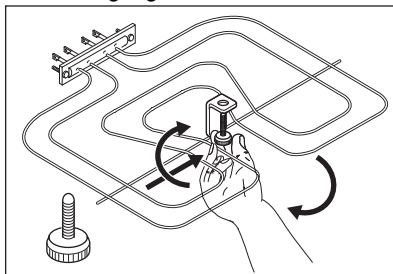
ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmelegemet. Kontrollér, at apparatet er koldt. Der er risiko for forbrænding.

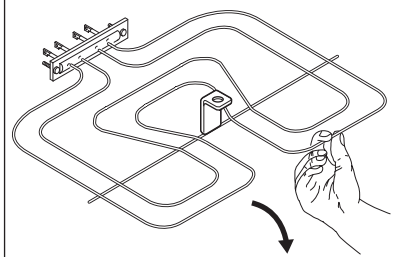
Tag ovnribberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet for nemmere at rengøre ovnens loft.

1. Fjern skruen, som holder varmelegemet. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmelegemet ned.



3. Rengør ovns loft med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Monter varmelegemet i omvendt rækkefølge.

Monter ovnribberne.



ADVARSEL!

Sørg for, at varmelegemet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

12.5 Rengøring af ovnlåge

Ovnlågen har fire ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem.



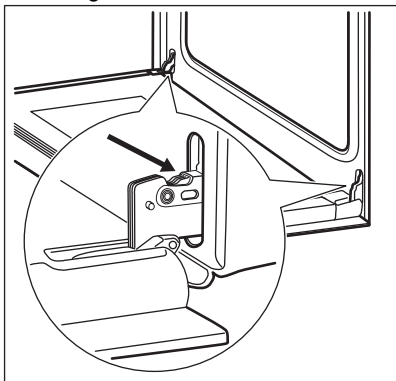
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



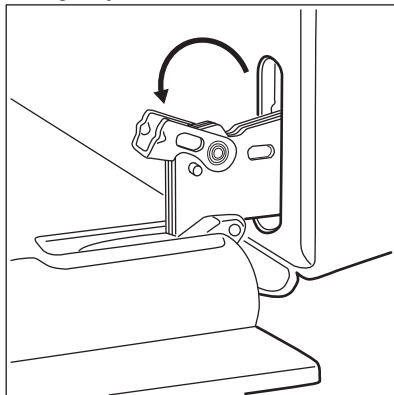
FORSIGTIG!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

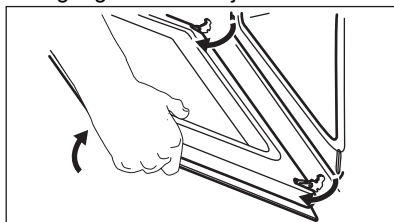
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



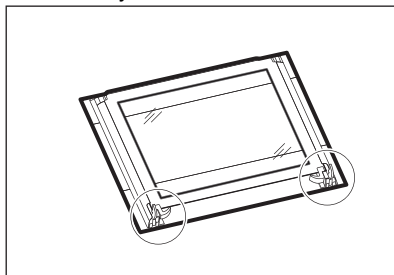
2. Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



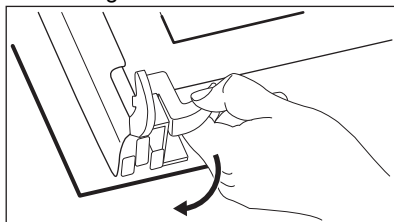
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



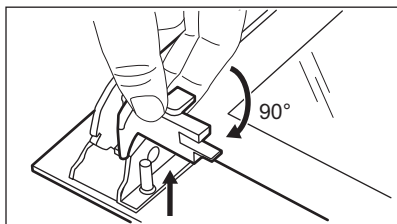
4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.



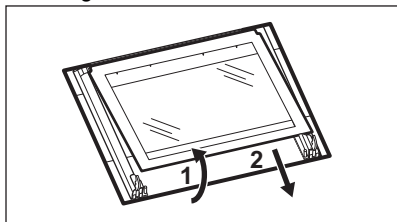
5. Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



6. Drej de to holdere 90°, og tag dem ud af deres leje.



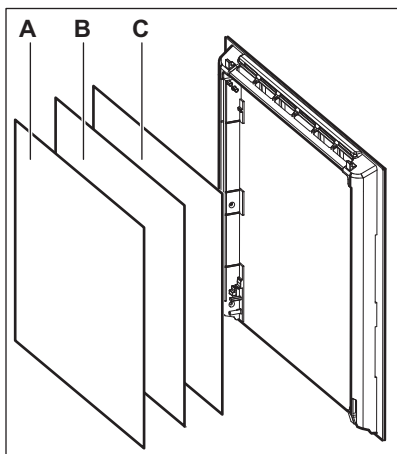
7. Løft forsigtigt et ovnglas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste ovnglas.



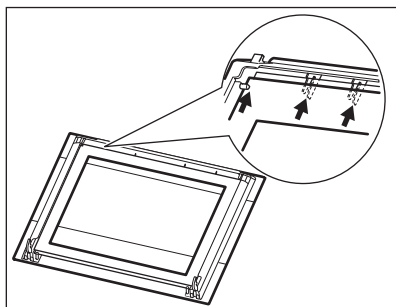
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Når rengøringen er udført, skal ovnglasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.

Sørg for at sætte ovnglassene (A, B og C) på plads i den rigtige rækkefølge.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



12.6 Udtagning af skuffen

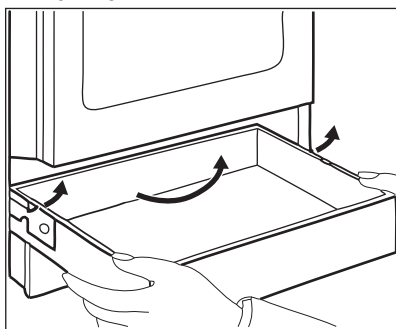


ADVARSEL!

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

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk kurven så langt ud, den kan komme.



2. Løft skuffen langsomt.
 3. Træk skuffen helt ud
- Monter skuffen i modsat rækkefølge.

12.7 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.

3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Bagbelysningen

1. Drej pærens glasdæksel for at fjerne det.

2. Rengør glasdækslet.

3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.

4. Montér glasdækslet.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for opvaskemaskinen.	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er dentilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.

13.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	LKS6000N0W	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmnings-teknologi	Masseplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Bageste venstre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Forreste venstre	22,0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	192,0 Wh/kg
	Bageste højre	194,9 Wh/kg
	Forreste højre	194,9 Wh/kg
	Forreste venstre	193,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	193,9 Wh/kg	

EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

14.3 Produktinformation for ovne og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKS6000N0W 943005278

Energieffektivitetsindeks	95.0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	60 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	56.0 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

14.4 Ovn - Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere

ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Hold maden varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Over-/undervarme

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få yderligere oplysninger i kapitlet "Ovn - Daglig brug", Ovnfunktioner.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig

sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	28
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	30
3. INSTALLATION.....	32
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	35
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	36
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	37
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	37
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	37
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	38
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	39
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	40
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
13. FELSÖKNING.....	48
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	49

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.

- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller elfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Det kan bli varmt.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stöd för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötter.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

2.3 Användning

**WARNING!**

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärn stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Använd inte den massiva värmeplattan för direktuppvärmning av mat. Den måste användas med lämpliga kokkärn.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

**WARNING!**

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll.

- Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
 - Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
 - Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
 - Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
 - Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
 - Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
 - Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
 - Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som

- säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. INSTALLATION



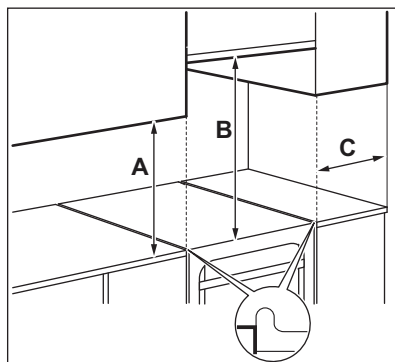
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

Mått	mm
A	400

Mått	mm
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

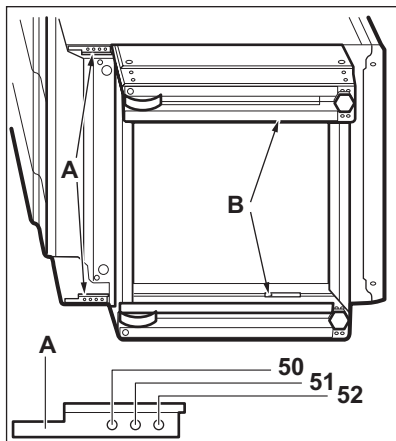
Märkspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	857 - 917
Bredd	599
Djup	600

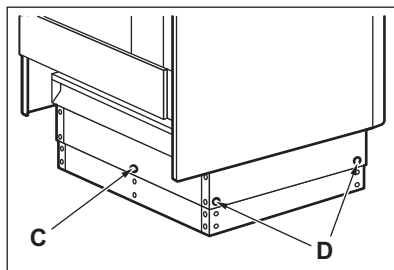
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

Spisen är vid leverans 897 mm hög och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på sidan.
2. Ändra sockelns djup genom att lossa skruv A och lossa skruvarna B på konsolen.

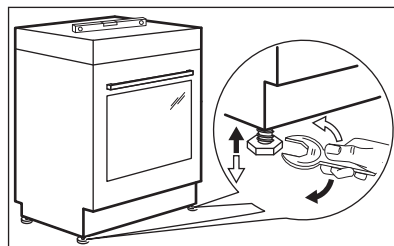


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjdstyring av produkten



Använd de små fötterna på produktens undersida för att ställa in samma nivå på spisens ovansida som övriga ytor.

3.5 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och utrymme för produkten innan du sätter dit tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

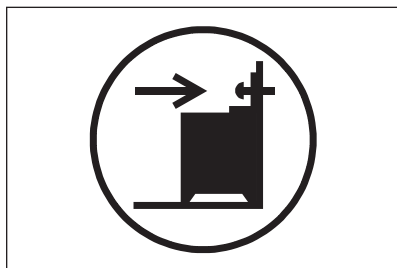
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



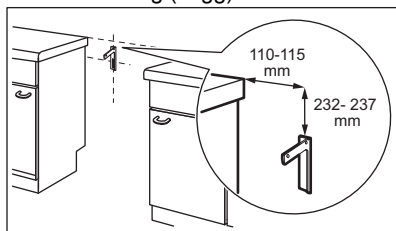
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

Din produkt har symbolen som visas på bilden (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.



1. Installera tippskyddet 232–237 mm nedanför produktens ovansida, och med 110–115 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och placera den i mitten av

utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

- i** Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHET!

Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

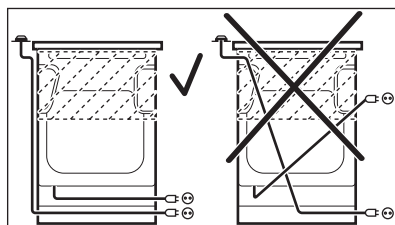
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.



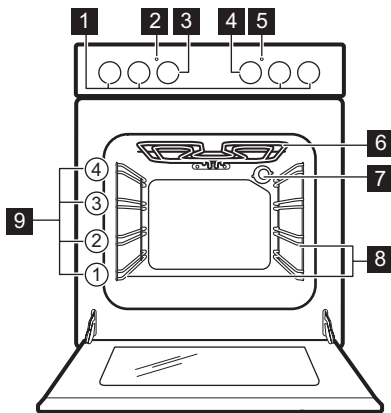
WARNING!

Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



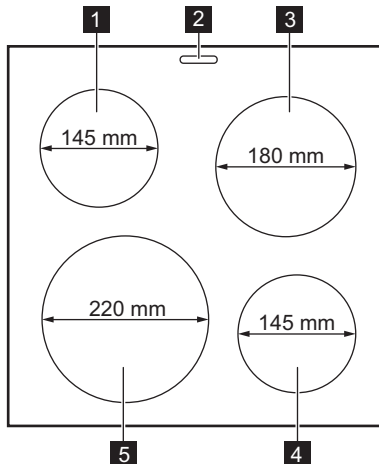
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Vred för hällen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturvred
- 4 Vred för ugnsfunktionerna
- 5 Lampa/symbol/indikator för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Ugnsstega, löstagbar
- 9 Ugnsnivåer

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1 000 W
- 2 Ångutlopp - antal och placering beror på modell
- 3 Kokzon 1 500 W
- 4 Kokzon 1 500 W
- 5 Kokzon 2 000 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

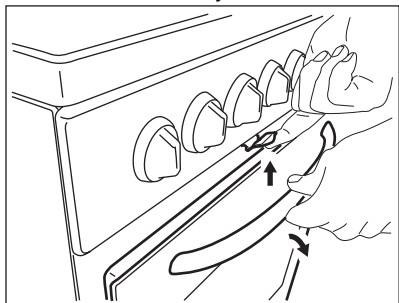
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



2. Öppna luckan.

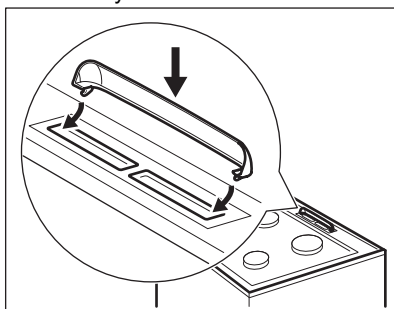
Dra inte i lucklåset när du stänger ugnsluckan!



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5.4 Installera ångutloppsskyddet

1. Sätt skyddets krokar under framkanten på ångutloppshålen.
2. Tryck ner den bakre kanten för att låsa skyddet.



6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
1 - 6	Värmeinställningar



Använd restvärme för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen 5–10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning. Hällens kontrollindikator tänds. Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

Om hällens kontrollindikator är släckt har alla kokzoner stängts av.

6.2 Använda snabbplattan

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värms upp snabbare än vanliga plattor. De röda punkterna är målade på plattorna. De kan slitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på hällens funktion.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



Kockärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

7.2 Exempel på tillagningsområden

Värme-läge:	Gör så här:
1	Varmhållning

Värme-läge:	Gör så här:
2	Lätt sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Uppkokning
6	Uppkokning/snabbstekning/fritering

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.

- Använd alltid kockärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.

Rostfritt stål

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål för de rostfria kanterna på hällen.

- De rostfria kanterna på kokplattorna kan ändra färg på grund av hög temperatur.
- Tvätta delar i rostfritt stål med vatten och torka sedan med en mjuk trasa.

8.2 Rengöring av den elektriska kokplattan

1. Använd rengöringspulver eller skursvampen.

2. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Värm sedan kokplattan till en låg temperatur och låt den torka.
4. Gnid regelbundet in kokplattorna med symaskinolja för att håll dem i bra skick. Torka bort oljan med hushållspapper.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.



3. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
0	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Snabbgrillning	För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd.
	Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.


Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Gräddning med över-/undervärme	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Gräddning med över-/undervärme. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energi- besparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.
	Knapplås	Låsa ugn- och hållfunktionerna.

9.4 Låsa ugnen och hållen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen och hållen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



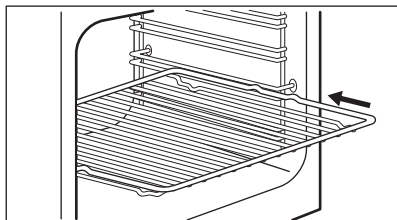
WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.

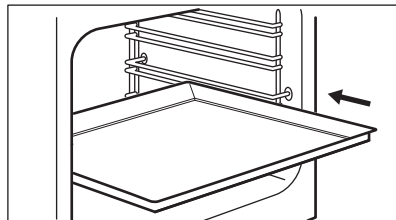
10.1 Sätta in tillbehör

Galler:



Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

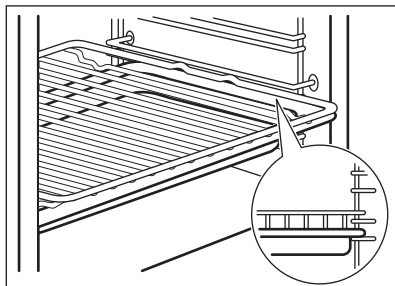
Plåt:



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



11. UGN – RÅD OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.

Ta bort fukten efter varje användning.

Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.3 Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

11.4 Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

11.6 Traditionell tillagning (med över- och undervärme)

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bakverk i formar				
Julkaka	130 - 150	200 - 230	1	1 rund mindre form (diameter 23 cm)
Rumänska kex	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Rumänska kex - traditionella	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Kex	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre formar (diameter 20 cm)
Viktoriakaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre tårtbottenformer (diameter 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljerad form (diameter 27 cm)
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulära Pyrex-formar, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Baka på bakplåt eller grill-/långpanna				
Mjuk kaka	160 - 180	40 - 50	2	Bakplåt eller grill-/långpanna
Kakbotten	150 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Jästkaka med äpplen utan smuldeg	170 - 190	40 - 60	3	bakplåt
Cheesecake	170 - 190	45 - 65	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka	190 - 210	40 - 60	2	bakplåt
Smulpaj	170 - 190	20 - 40	3	bakplåt
Butterkaka	180 - 200	15 - 30	3	bakplåt
Maräng	110 - 130	80 - 100	3	bakplåt
Rulltårta	150 - 170	15 - 30	2	bakplåt
Fylld jästkaka	160 - 180	20 - 35	3	bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Hemlagad pizza	200 - 220	20 - 35	2	bakplåt
Bröd				
Puttering ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	bakplåt
Brödlimpa av rågmjöl	180 - 200	40 - 60	2	bakplåt
Svenska frallor	180 - 200	10 - 20	2	bakplåt
Ugnsstekning				
Hel kyckling	200 - 220	60 - 80	2	galler på nivå 2 och grill-/långpanna på nivå 1
Halv kyckling	190 - 210	35-40 första sidan; 15-20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2
Hel karré	170 - 190	90 - 110	2	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

11.7 Gräddning med över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fryst pizza 350 g	190	30 - 40	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Brownie	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Kakor i burk				
Sufflé	200	30 - 40	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	2	flan-form på galler

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Sockerkaka	150	30 - 40	2	kakburk på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Små bakade godsaker				
Cookies	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Mördegskakor	140	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	15 - 25	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Vegetarian				
Blandade grönsaker i påse 400 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Omelett	200	20 - 30	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna

11.8 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fläskkotlett	220 - 240	15 - 25 första sidan; 10 - 20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Halv kyckling	220 - 240	30 - 35 första sidan; 15 - 25 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2
Fläskkotletter	220 - 240	10 - 20 första sidan; 10 - 20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2

11.9 Information för provningsinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	150	bakplåt eller grill-/långpanna	3	15 - 25
Äppelpaj (2 formar Ø20 cm, diagonalt placerade)	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	200	2 runda mindre formar	1	60 - 70
Sockerkaka utan fett	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	170	rund kakform på galler	2	20 - 30
Mördegskakor	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	140	bakplåt eller grill-/långpanna	3	15 - 25
Rostat bröd ¹⁾	Snabbgrillning	250	Galler	2	2 - 5
Hamburgare av nötkött ²⁾	Snabbgrillning	250	Galler	3	15 första sidan; 15 andra sidan

1) Fövärm ugnen i 5 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 10 minuter

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

Rengör ugnen invändigt efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.

Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören och .

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

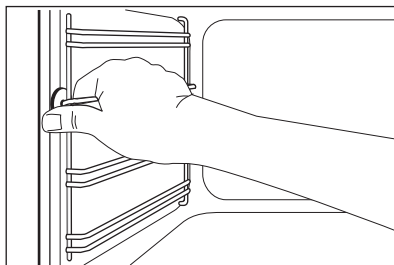
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

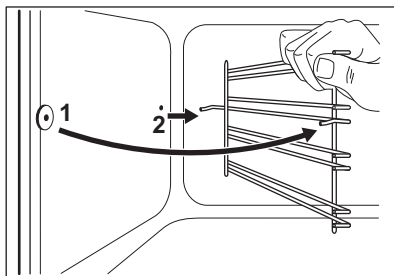


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidans och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Hur man avlägsnar grillen

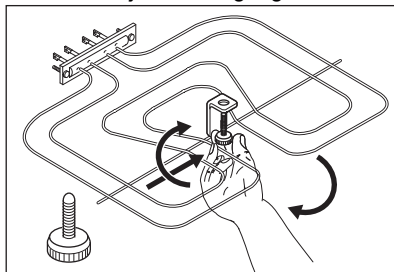


WARNING!
Stäng av produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen är kall. Det finns risk för brännskador.

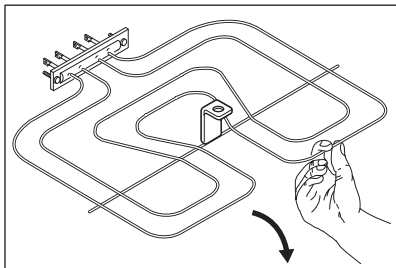
Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegarna.



WARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

12.5 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har fyra glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.



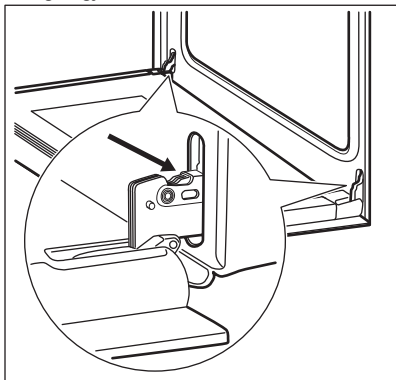
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



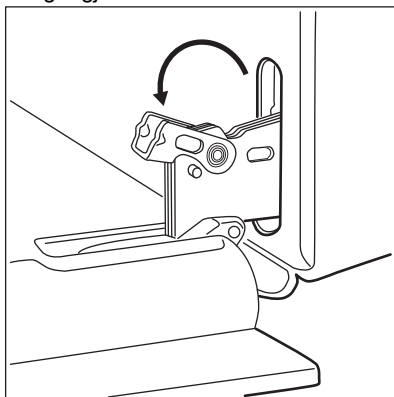
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

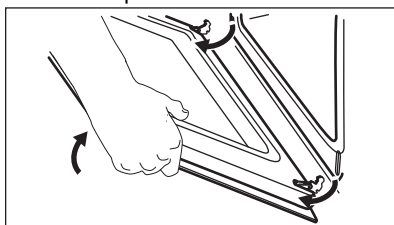
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



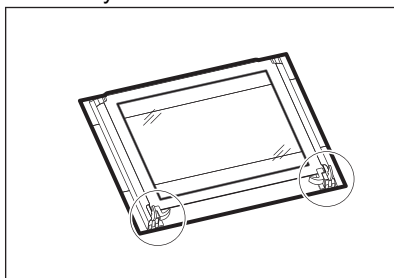
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



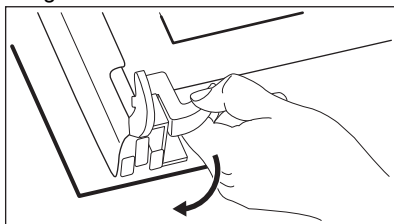
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



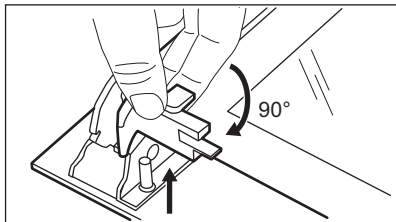
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



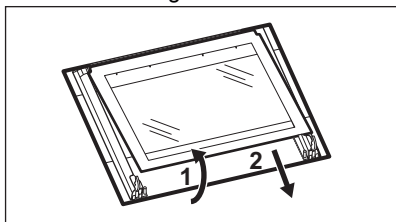
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



6. Vrid de två fästnordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



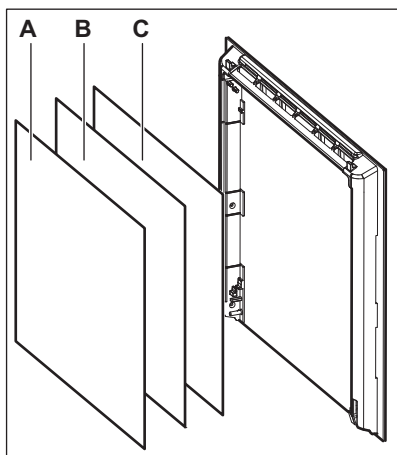
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



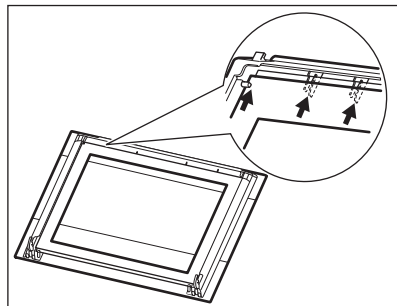
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



12.6 Ta bort förvaringslådan

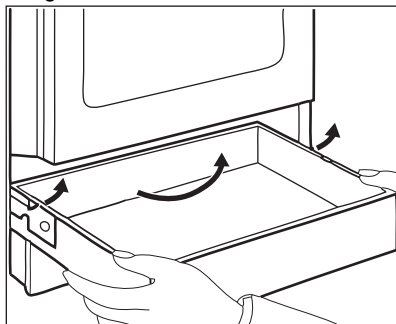


WARNING!

Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand.

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.
3. Dra ut lådan helt.

För att sätta fast förvaringslådan, följ stegen ovan i motsatt ordning.

12.7 Byte av lampan



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Om produkten inte fungerar ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget för mindre än 10 sekunder.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellidentifisering	LKS6000N0W	
Typ av häll	Häll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Massiv värmeplatta	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Vänster fram	22,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	192,0 Wh/kg
	Höger bak	194,9 Wh/kg
	Höger fram	194,9 Wh/kg
	Vänster fram	193,9 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	193,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Häll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

14.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	LKS6000N0W 943005278
Energieffektivitetsindex	95.0
Energieffektivitetsklass	A

Energiförbrukning med en standarddrätt, över/ undervärme	0,76 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	60 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	56.0 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningstätt är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.



Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Gräddning med över-/undervärme

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - Daglig användning".

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med

hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

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

www.electrolux.com/shop



867354803-A-162021

