

LKR60001NW



SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 2 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 9 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 9 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 10 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 11 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 12 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING | 13 |
| 10. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 14 |
| 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 22 |
| 12. FELSÖKNING..... | 24 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 25 |

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 personsador 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 unga 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 av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande 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 funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- 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 städning 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.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- VARNING: Övervakad 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.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- VARNING: Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.

- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **VARNING:** 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

**VARNING!**

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

**VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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 förlängningsladdar.
- 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 anslutningsladdan 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.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga 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 än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl 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 några andra ändamål, t.ex. för 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.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, 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.
- 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 en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- 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.

2.5 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

3. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

| Mått | |
|-------|--------------|
| Höjd | 850 - 936 mm |
| Bredd | 596 mm |
| Djup | 600 mm |

3.2 Elektrisk installation



WARNING!

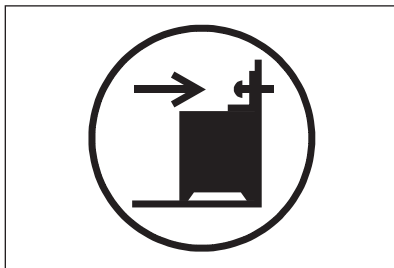
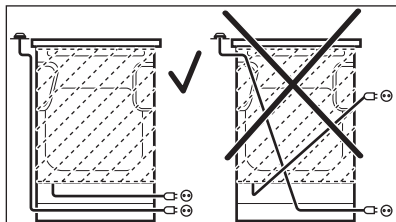
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.



WARNING!

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



3.3 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats.

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



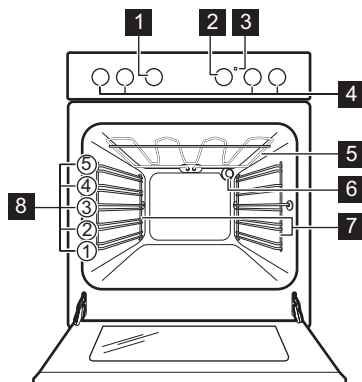
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.



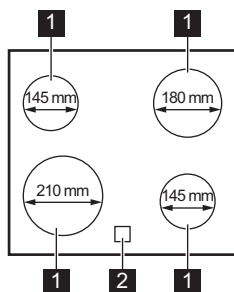
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 2 Inställningsratt för temperatur
- 3 Temperaturindikator/symbol
- 4 Vred för hällen
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



- 1 Kokzon
- 2 Restvärmeindikator

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



WARNING!
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 ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

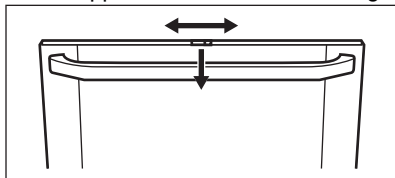
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
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 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

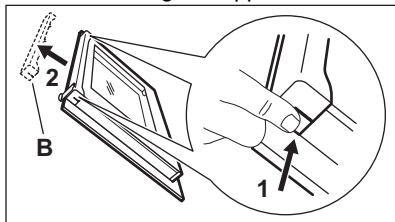
För att öppna luckan förs låset åt höger.



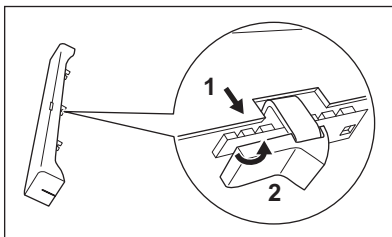
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

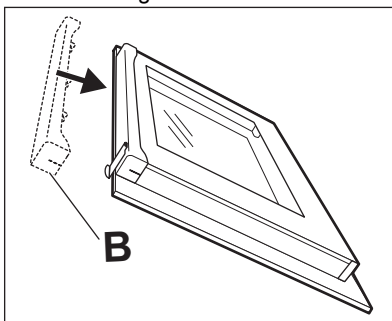
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.




4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.

-  Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeläge

| Symboler | Funktion |
|---|--------------------|
| 0 | Avstängt läge |
|  | Varmhållning |
| 1 - 9 | Värmeinställningar |



Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl

Resultatet beror på kockkärlets material

- **rekommenderas:** aluminium, koppar
- **rekommenderas inte:** rostfritt stål, gjutjärn, glas



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



Använd inte kockkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.



Kockkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kockkärlets botten ha en lämplig minimidiameter.

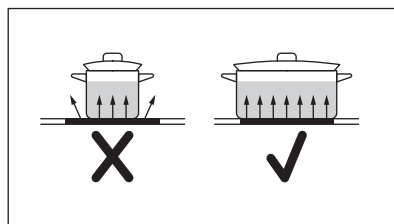
Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning. När tillagningen är klar, vrid vredet till avposition.

6.2 Restvärmeindikator



WARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

Kontrolllampan tänds när en kokzon är varm, men den fungerar inte om nätströmmen är urkopplad.




7.2 Minsta kockärlsdiameter

| Kokzon | Kockkärls diameter (mm) | Effekt (W) |
|--------------|-------------------------|------------|
| Vänster bak | 125 - 145 | 1200 |
| Höger bak | 150 - 180 | 1800 |
| Höger fram | 125 - 145 | 1200 |
| Vänster fram | 180 - 210 | 2300 |

7.3 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|---|---|-------------|--|
|  - 1 | Varmhållning av tillagad mat. | efter behov | Lägg på locket på kastrullen. |
| 1 - 2 | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin. | 5 - 25 | Rör om med jämna mellanrum. |
| 1 - 2 | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning. | 10 - 40 | Tillaga med lock. |
| 2 - 3 | Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4 | Ångkoka grönsaker, fisk, kött. | 20 - 45 | Tillsätt några matskedar vätska. |
| 4 - 5 | Kokning av potatis. | 20 - 60 | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4 - 5 | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor. | 60 - 150 | Upp till 3 l vätska plus ingredienser. |
| 6 - 7 | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten

och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner



WARNING!
Håll inga vätskor i ugnens bottenkål före och under tillagningsprocessen. Risk för skada föreligger.

| Symbol | Ugnsfunktion | Program |
|--------|-----------------------------|---|
| 0 | Av-läge | Ugnen är avstängd. |
| | Över-/undervärme | För bakning och stekning på en ugnsnivå. |
| | Max Grill | För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd. |
| | Grill | För att grilla tunna matvaror och rosta bröd. |
| | Värmeelement för undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat. |
| | Över-/undervärme med fukt | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Över-/undervärme med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att 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", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen är lampan släckt. |
| | Knappås | För att låsa ugns- och hållfunktioner. |

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Lampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.


1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

9.3 Låsa ugnen och hällen

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 hällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

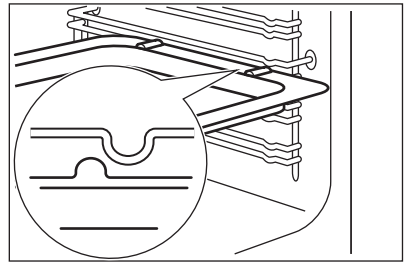
9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen stängs kylfläkten av.

9.5 Sätta in ugnstillbehör

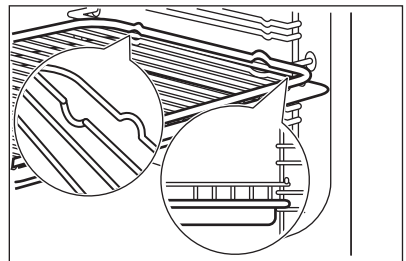
Djup form:

Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.



Galler och långpanna tillsammans:

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



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider.

10. UGN – RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

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

10.2 Tips för bakning

| Bakresultat | Möjlig orsak | Lösning |
|--|--|--|
| Kakans botten är inte tillräckligt gräddad. | Ugnsnivån är fel. | Ställ kakan på en lägre ugnsnivå. |
| Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder. | Ugnstemperaturen är för hög. | Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång. |
| | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång. |
| Kakan är för torr. | Ugnstemperaturen är för låg. | Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång. |
| | För lång gräddningstid. | Ställ in kortare gräddningstid nästa gång. |
| Kakan blir ojämn. | Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort. | Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång. |
| | Kaksmeten har inte fördelats jämnt. | Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång. |
| Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet. | Ugnstemperaturen är för låg. | Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång. |

10.3 Traditionell bakning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Franskbullar | 200-225 | 10-20 | 3-4 |
| Grahamsbullar | 190-200 | 20-25 | 3-4 |
| Fyllda smörgåsar | 200-225 | 10-12 | 3-4 |
| Formbröd | 190-210 | 30-40 | 2-3 |
| Ciabattabullar | 210-230 | 10-20 | 3-4 |
| Foccacia | 220-230 | 15-20 | 3-4 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|----------|
| Pitabröd | 250 | 5-15 | 3-4 |
| Salta kringlor | 180-200 | 12-15 | 3-4 |
| Vitt bröd / runt bröd | 175-225 | 35-45 | 2 |
| Vitt bröd | 190-210 | 25-40 | 1-2 |
| Ciabatta | 210-220 | 15-25 | 1-2 |
| Fullkornsbröd | 180-200 | 35-45 | 1-2 |
| Rågbröd, blandning | 275 | värmning | 1 |
| - bakning | 190 | 55-65 | 1 |
| Baguetter | 220-230 | 15-30 | 3-4 |
| Pannkakor | 170-180 | 50-60 | 2-3 |
| Fruktkakor | 150-170 | 70-80 | 3 |
| Muffins | 180-200 | 10-20 | 3 |
| Rulltårta | 220-250 | 6-15 | 3 |
| Bullar | 220-250 | 8-15 | 3 |
| Lång limpa | 180-200 | 25-35 | 3 |
| Pepparkakor | 220-225 | 8-12 | 3 |
| Kaka i form | 170-180 | 35-45 | 3-4 |
| Sockerkakor/Madeirakakor | 170-180 | 40-50 | 1-2 |
| Smörgåstårta, bullar | 200-225 | 8-12 | 3-4 |
| Marängar | 100 | 90-120 | 3-4 |
| Marängbottnar | 100 | 90-120 | 3-4 |
| - värmning | med ugnen avstängd | 25 | 3-4 |
| Småkakor | 160-180 | 6-15 | 3-4 |
| Petit-choux | 170-190 | 30-45 | 3-4 |
| Rulltårta | 190-210 | 10-12 | 3-4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 175-200 | förbakning, bullar 10-15 | 3-4 |
| Frukttårter, mördegskakor | 175 | dekorering 35-45 | 3-4 |
| Frukttårter, smuldeg | 190-200 | 25-35 | 3-4 |
| Mjuk marsipankaka | 210-230 | 10-12 | 2 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|-----------|----------|
| Pannkakor | 210-220 | 15-30 | 2 |

10.4 Över/Undervärme

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--|-----------------|-----------------------|----------|
| Fisk, kokning | 160 - 170 | _1) | 2 - 3 |
| Fisk, stekning | 180 - 200 | _1) | 2 - 3 |
| Köttfärslimpa | 175 - 200 | 45 - 60 | 2 - 3 |
| Danska köttbullar | 175 - 200 | 30 - 45 | 3 - 4 |
| Leverpâté | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Gratänger | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Potatisgratäng | 200 | 55 - 65 | 3 - 4 |
| Lasagne, hemlagad | 200 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Lasagne, frusen | 175 - 200 | 30 - 45 ²⁾ | 3 - 4 |
| Pastagrätäng | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 - 3 |
| Pizza, hembakad | 220 - 230 | 15 - 25 | 2 - 3 |
| Fryst pizza | 220 - 230 | 15 - 25 ²⁾ | 2 - 3 |
| Pommes frites, frusna | 225 - 250 | 20 - 30 ²⁾ | 3 - 4 |
| Tårtor, hembakade - förbakning, bullar | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 - 4 |
| Tårtor, hembakade - dekorerad | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 - 4 |
| Tårtor, frusna | 200 - 225 | 20 - 30 ²⁾ | 3 - 4 |

1) När man steker eller kokar fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

10.5 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgafflar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

10.6 Stekning med Över/Undervärme

Nötkött

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|--------------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Engelsk rostbiff ¹⁾ | 125 | 80 - 120 | 2 - 3 |
| Rumpstek - bryning | 225 | totalt 10 | 2 - 3 |
| Rumpstek - stekning | 160 | 50 - 60 | 2 - 3 |
| Engelsk rostbiff | 180 | 90 - 120 | 1 - 3 |

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------|-----------------|--------------|----------|
| Oxfilé ¹⁾ | 180 | 60 - 70 | 2 - 3 |

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|-----------------|-----------------|--------------|----------|
| Lägg/bog/revben | 180 | 80 - 100 | 2 |

Fläsk

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|----------------------------|-----------------|--------------|----------|
| Fläskstek ¹⁾ | 200 | 60 - 70 | 3 |
| Fläskkotlett ¹⁾ | 200 | 60 | 3 |
| Fläskkarré | 180 | 90 - 120 | 2 - 3 |
| Skinka | 160 | 60 - 100 | 1 - 2 |

¹⁾ Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|--|-----------------|--------------------|----------|
| Kyckling, i bitar | 200 | 55 - 65 | 2 - 3 |
| Anka ¹⁾ | 160 | 55 - 65 | 2 - 3 |
| Anka lågtemperaturtillagad ¹⁾ | 130 | totalt ca 5 timmar | 2 - 3 |
| Stekt kalkon, fylld | 160 | 50 - 60 | 1 - 2 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min/kg) | Ugnsnivå |
|-------------|-----------------|--------------|----------|
| Kalkonbröst | 200 | 70 - 80 | 2 - 3 |

1) Övrigt. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

10.7 Över-/undervärme med fukt

Bröd och pizza

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Bullar | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Fryst pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Kakor på en bakplåt

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-----------|-----------------|-----------|----------|
| Rulltårta | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Kakor i burk

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|------------------|-----------------|-----------|----------|
| Soufflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Sockerkaksbotten | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Tårtbotten | 150 | 25 - 35 | 3 |

Fisk

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------------|-----------------|-----------|----------|
| Fisk i påsar 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Hel fisk, 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Fiskfilé, 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Kött

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|-------------------|-----------------|-----------|----------|
| Kött i påse 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Köttspett 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Små bakade godsaker

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|----------------|-----------------|-----------|----------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Mandelbiskvier | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|--------------|-----------------|-----------|----------|
| Crackers | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Mördegskakor | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tarteletter | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetarian

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omelett | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Grönsaker på plåt 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

10.8 Konservering

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna till samma nivå och förslut med en klämma.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Håll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca. 35 – 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

Torkad frukt

| Konservering | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|---|-----------------|----------------------------|--|
| Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Stenfrukt

| Konservering | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|--|
| Päron, kvitten, plommon | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Grönsaker

| Konservering | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|--------------|-----------------|----------------------------|--|
| Morötter 1) | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |

| Konservering | Temperatur (°C) | Tid till det sjuder (min.) | Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.) |
|----------------------------|-----------------|----------------------------|--|
| Gurka | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Blandade inlagda grönsaker | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kålrammi, ärtor, sparris | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Låt stå i frånslagen ugn.

10.9 Grillning i allmänhet

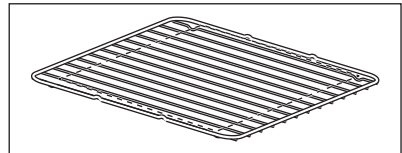


WARNING!

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- **Grilla alltid med maximal temperaturinställning.**
- Placera galleret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första hyllpositionen.

- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.



Grillområdet är inställt i mitten av hyllan.

10.10 Grillning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | | Ugnsnivå |
|---------------------------------|-----------------|-----------|-----------|----------|
| | | 1:a sidan | 2:a sidan | |
| Fläskkotletter | 250 | 7 - 9 | 4 - 6 | 3 - 4 |
| Lammkotletter | 250 | 7 - 10 | 5 - 6 | 3 - 4 |
| Kyckling, i bitar | 250 | 20 - 25 | 15 - 20 | 3 - 4 |
| Korv | 250 | 3 - 5 | 2 - 4 | 3 - 4 |
| Revben, förtillagade i 20 min. | 250 | 15 - 20 | 15 - 20 | 3 - 4 |
| Fisk, skivor av torsk eller lax | 250 | 10 - 15 | 5 - 10 | 3 - 4 |

10.11 Snabb grillning

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | | Ugnsnivå |
|------------|---------------------|-----------|-----------|----------|
| | | 1:a sidan | 2:a sidan | |
| Hamburgare | högst ¹⁾ | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Fläskfilé | högst | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | | Ugnsnivå |
|-----------------------|---------------------|-----------|-----------|----------|
| | | 1:a sidan | 2:a sidan | |
| Korv | högst | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Nötbiffar, kalvbiffar | högst | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Rostat bröd | högst ¹⁾ | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Varma smörgåsar | högst | 6 - 8 | - | 4 |

1) Förvärm ugnen

11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring



**Rengörings-
medel**

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



**Används
varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

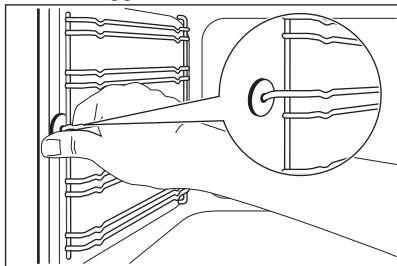
Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor.

Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

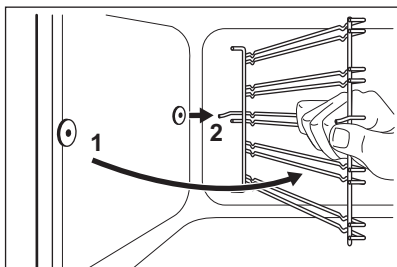
11.3 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

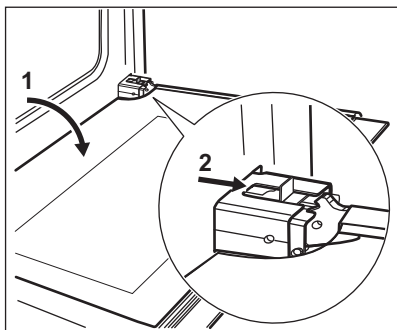


FÖRSIKTIGHET!

Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

11.4 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.

2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

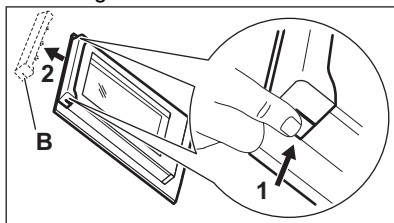
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

11.5 Ta bort och rengöra luckglasen

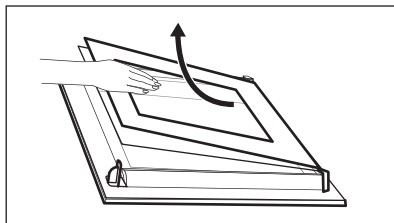


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

11.6 Hur man avlägsnar grillen



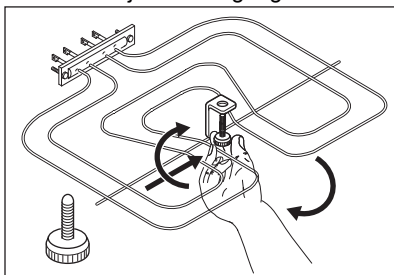
WARNING!

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.

11.7 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.

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

11.8 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 föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Jag inte kan sätta på produkten. | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| Jag inte kan sätta på produkten. | Säkringen har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| Restvärmeindikatorn tänds inte. | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Ugnen värms inte upp. | Ugnen är avstängd. | Sätt på ugnen. |
| Ugnen värms inte upp. | 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. |

12.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Modellidentifiering | LKR60001NW |
| Typ av håll | Håll inuti fristående spis |
| Antal kokzoner | 4 |
| Uppvärmningsmetod | Strålningslampa |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster fram | 21,0 cm |
| | Vänster bak | 14,5 cm |
| | Höger fram | 14,5 cm |
| | Höger bak | 18,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram | 182,3 Wh / kg |
| | Vänster bak | 181,8 Wh / kg |
| | Höger fram | 181,8 Wh / kg |
| | Höger bak | 182,1 Wh / kg |
| Energiförbrukning på hällen (EC electric hob) | | 182,0 Wh / kg |

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsprodukter för hushåll – Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

13.2 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.

13.3 Produktinformation för ugnar och produktinformationsblad*

| | |
|---|---------------------------|
| Leverantörens namn | Electrolux |
| Modellbeskrivning | LKR60001NW |
| Energieffektivitetsindex | 95.4 |
| Energieffektivitetsklass | A |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, över/undervärme | 0.83 kWh/program |
| Antal kaviteter | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Ljudstyrka | 77 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 matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

13.4 Ugn - Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


För varmhållning av mat


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

Över-/undervärme med fukt

För att spara energi under tillagningen.

14. 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.

www.electrolux.com/shop



867338992-C-502020

