



---

FI Liesi  
NO Komfyr

---

Käyttöohje 2  
Bruksanvisning 27



**Electrolux**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTEKUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	11
6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	12
7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	12
8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	13
9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	14
11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	15
12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	20
13. VIANMÄÄRITYS.....	23
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	24
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	26

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

**Vieraile verkkosivullamme:**



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

ℹ Yleistietoa ja vinkkejä

🌿 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, etteivät he ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta millekään alustalle.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen avulla.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansien lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava

ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.

- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kuumentua.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden vieressä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastoiden putoaminen laitteesta

vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät tulee antaa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.  
Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon

alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.

- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi laitteen päällä tai suorassa kosketuksessa laitteen lokeron pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Ruokaa ei saa kypsentää suoraan valurautaisella keittolevyllä. Ruoka

tulee kypsentää asianmukaisia keittoastioita käyttäen.

- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 2.5 Sisävalo



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.7 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

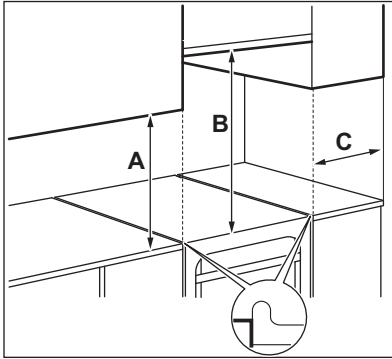
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 3.1 Laitteen sijoittaminen

Voit asentaa laitteen yhden kaapin viereen, kahden kaapin väliin ja nurkkaan.

Katso asennuksen vähimmäisetäisyydet taulukosta.



### Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Tekniset tiedot

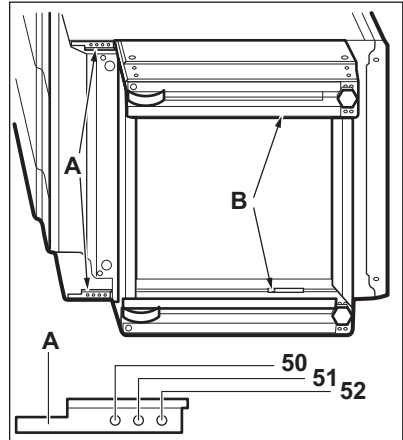
Jännite	230 V
Taajuus	50 – 60 Hz
Laiteluokka	1

Mitat	mm
Korkeus	857 - 917
Leveys	599
Syvyys	600

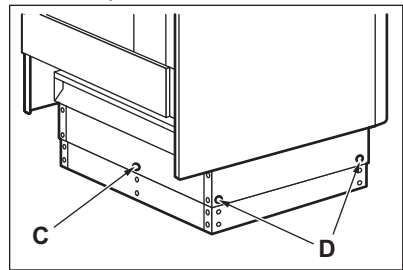
### 3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden muuttaminen

Lieden korkeus on 897 mm ja syvyys 500 mm toimitushetkellä.

1. Aseta liesi yhden sivun varaan.
2. Säädä jalustan syvyyttä ruuvaamalla ruuvi A auki ja löysäämällä kannattimen ruuveja B.

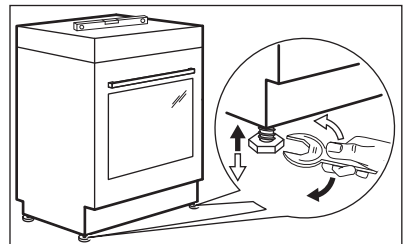


3. Aseta vaadittu syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta ruuvaamalla jalustan takaosan keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia) auki.



6. Paina jalusta vaadittuun korkeusasetukseen: 917, 887 tai 857 mm.
7. Ruuvaa ruuvit C ja D kiinni.

### 3.4 Laitteen tasapainottaminen



Aseta laitteen ylätaso samalle tasolle muiden pintojen kanssa säätämällä laitteen alla olevia pieniä jalkoja.



### 3.5 Kallistumisenestosuoja

Aseta laitteelle oikea korkeus ja ala ennen kuin kiinnität kallistumisenestosuojan.



#### **HUOMIO!**

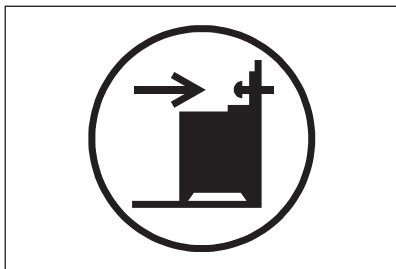
Varmista, että asennat kallistumisenestosuojan oikeaan korkeuteen.



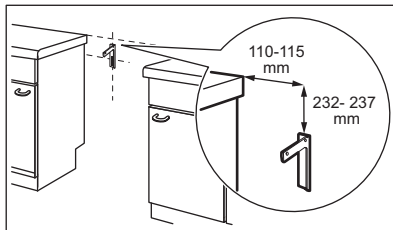
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

Kallistumisenestosuoja täytyy asentaa. Jos et asenna sitä, laite voi kallistua.

Laitteessa on kuvassa esitetty symboli (jos se on katsottu pakolliseksi) muistuttamaan käyttäjää kallistumisenestosuojan asentamisesta.



1. Asenna kallistumisenestosuoja 232–237 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja 110–115 mm laitteen sivulta olevassa kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Ruuvaa se kiinteään materiaaliin tai käytä tarkoitukseen soveltuvaa vahvistetta (seinää).



2. Reikä on laitteen takana sen vasemmalla sivulla. Kohota laitteen etuosaa ja aseta laite tilan keskelle kalusteiden väliin. Jos tila kalusteiden välissä on laitteen leveyttä suurempi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.



Jos olet muuttanut liedien mittoja, sinun on linjattava kallistumisenestolaite asianmukaisesti.



#### **HUOMIO!**

Jos tila kalusteiden välissä on laitetta leveämpi, säädä sivumittaa voidaksesi keskittää laitteen.

### 3.6 Sähköasennus



#### **VAROITUS!**

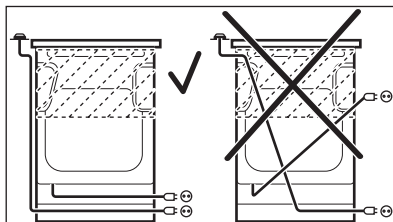
Valmistaja ei ole vastuussa seurauksista, jos et noudata Turvallisuus-lukujen varoituksia.

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta.



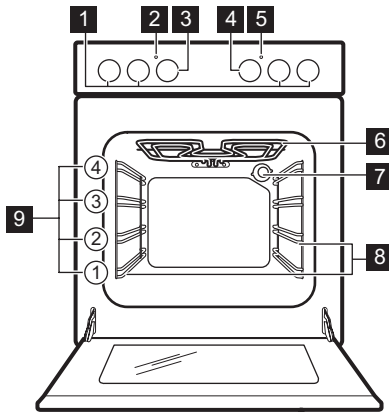
#### **VAROITUS!**

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



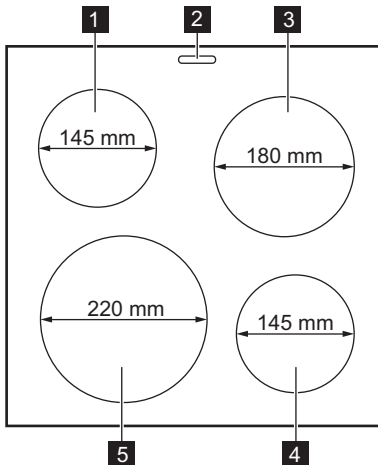
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Laitteen osat



- 1 Keittotason kytkimet
- 2 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 3 Lämpötilan väännin
- 4 Uunin toimintojen väännin
- 5 Keittotason merkkivalo / symboli / osoitin
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Irrotettava kannatin
- 9 Kannatintasot

### 4.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue 1 000 W
- 2 Höyryn ulostulo – lukumäärä ja sijainti riippuvat mallista
- 3 Keittoalue 1 500 W
- 4 Keittoalue 1 500 W
- 5 Keittoalue 2 000 W

### 4.3 Varusteet

- **Paistoritilä**  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**  
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

- **Säilytyslokero**  
Säilytyslaatikko on uunin lokeron alapuolella.
- **Kondenssiveden kerääjä**  
Kerää kondenssiveden, jota muodostuu uunin käytön aikana.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 5.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila. Tämän toiminnon maksimilämpötila on 210 °C.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

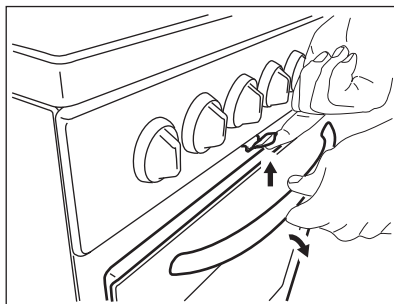
Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

### 5.3 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

#### **Uunin luukun avaaminen:**

1. Vedä luukun lukosta.



#### **2. Avaa luukku.**

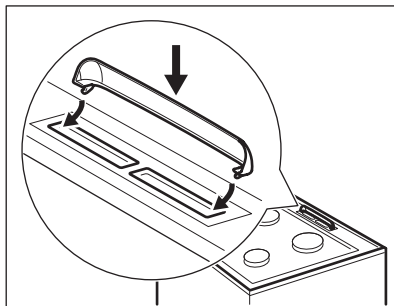
Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!



Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

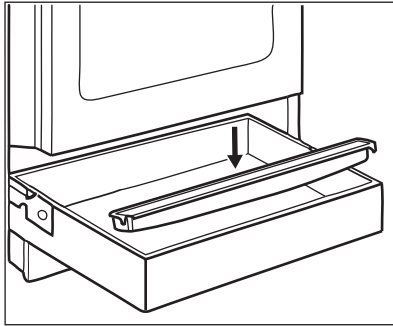
### 5.4 Höyryn ulostulon kannen asentaminen

1. Aseta kannen koukut höyryn ulostulon etureunan alle.
2. Lukitse kansi painamalla kannen takareunaa alas.



### 5.5 Kondenssiveden kerääjän asennus

1. Aseta kondenssiveden kerääjä säilytyslaatikon etuosaan.



2. Tyhjennä kondenssiveden kerääjä aina ruoan kypsennyksen jälkeen.

## 6. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Lämpöasetus

Merkit	Toiminto
0	Pois päältä -asento
1 - 6	Tehoasetukset



Käytä jälkilämpöä vähentääksesi energian kulutusta. Kytke keittoalue pois päältä 5–10 minuuttia ennen ruoankypsennyksen päättymistä.

Käännä valitun keittoalueen väännin vaaditun tehotason kohdalle. Keittotason ohjausmerkkivalo syttyy. Kierrä säädin pois päältä -asentoon ruoankypsennyksen loppuksi.

Mikäli kaikki keittoalueet kytketään pois päältä, keittotason ohjausmerkkivalo sammuu.

### 6.2 Pikalevy

Levyn keskellä oleva punainen piste osoittaa pikalevyn. Pikalevy kuumenee muita levyjä nopeammin. Punaiset pisteet on maalattu levyihin. Niiden kunto voi heikentyä käytön aikana ja ne voivat jopa hävitä kokonaan ajan kuluessa. Tämä ei vaikuta millään tavalla keittotason toimintaan.

## 7. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Ruoanlaittovälineet



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.

### 7.2 Esimerkkejä uunitoiminnoista

Lämmitys-tehot:	Käyttötarkoitus:
1	Lämpimänä pito
2	Hiljainen haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen / ruskistus
5	Kiehauttaminen

<b>Läm- mitys- tehot:</b>	<b>Käyttötarkoitus:</b>
6	Kiehauttaminen / pikapaistaminen / uppoaistaminen

## 8. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.

#### **Ruostumaton teräs**

- Puhdista keittotason ruostumattomat teräsosat ruostumattomaan teräkseen sopivalla erityisellä puhdistusaineella.
- Levyn ruostumattomasta teräksestä valmistettu reuna voi muuttua

väritään korkean lämpötilan seurauksena.

- Pese ruostumattomat teräsosat vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

### 8.2 Sähkölevyn puhdistaminen

1. Käytä puhdistusjauhetta tai puhdistussientä.
2. Puhdista keittotaso kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. Kuumenna keittolevy alhaiseen lämpötilaan ja anna sen kuivua.
4. Keittolevyt voidaan säilyttää hyväkuntoisina hieromalla niihin säännöllisesti ompelukoneen öljyä. Pyyhi öljy pois imukykyisellä paperilla.

## 9. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.  
Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen







vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

### 9.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

### 9.3 Uunitoiminnot

Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
<b>0</b>	Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.


Symboli	Uunitoiminto	Käyttökohde
	Ylä-/alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pikagrillaus	Liteiden ruokien suuren määrä grillaukseen ja leivän paahattamiseen.
	Grillaus	Liteiden ruokien grillaukseen ja leivän paahtoon.
	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
	Ylä-/alalämpö	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Ruoanlaitto-ohjeita löytyy luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Ylä-/alalämpö. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan standardia EN 60350-1.
	Toimintolukitus	Uunin ja keittotason toimintojen lukitsemiseksi.

## 9.4 Uunin ja keittotason lukitseminen

Uunin toimintojen vääntimessä on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei katkaise lieden virransyöttöä.

Käännä väännin symbolin  kohdalle. Väännin tulee ulos noin 2 mm.

**Uunin ja keittotason lukituksen avaaminen:** Paina väännintä ja käännä se haluttuun asentoon.

## 10. UUNI - LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

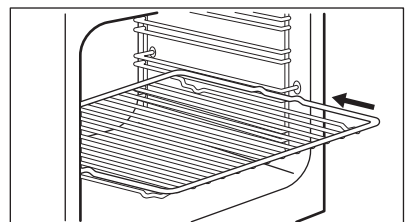


### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

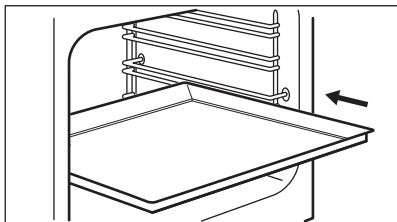
**Paistoritilä:**



Aseta ritilä haluamasi ohjauksiskojen väliin.

**Leivinpelti:**

- i** Älä paina leivinpeltiä kokonaan uunikammion takaseinään. Muutoin lämpö ei kierrä leivinpellin ympärillä. Ruoka voi tällöin palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.

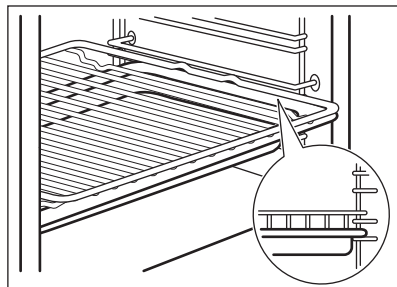


Työnnä leivinpelti tai uunipannu kannatintason ohjaukiskojojen väliin.

Varmista, ettei se kosketa uunin takaseinään.

**Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:**

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskojojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.



## 11. UUNI - NEUVOJA JA VINKKEJÄ

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

### 11.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoja. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkuja toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsennyksen.

Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 11.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paisto aikaa 10 – 15 minuuttia.

Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

### 11.3 Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkuja ennen kuin 3/4 paisto ajasta on kulunut.

### 11.4 Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

## 11.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset

(uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

## 11.6 Ylä-/alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Lisävarusteet
<b>Vuokapaistaminen</b>				
Joulukakku	130 - 150	200 - 230	1	1 pyöreää kevyt vuoka (halkaisija: 23 cm)
Romanialainen sokेरikakku	160 - 180	40 - 50	1	2 neliömäistä kevyttä vuokaa (pituus: 25 cm)
Romanialainen sokेरikakku – perinteinen	160 - 180	40 - 50	1	2 neliömäistä kevyttä vuokaa (pituus: 25 cm)
Sokerikakku	160 - 180	25 - 35	1	2 pyöreää kevyttä vuokaa (pituus: 20 cm)
Victoria-voileipä	160 - 180	25 - 35	1	2 pyöreää kevyttä voileipävuokaa (pituus: 20 cm)
Kinkkupiiras	210 - 230	35 - 45	1	1 pyöreää emalivuokaa (halkaisija: 27 cm)
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	2	2 suorakulmaista Pyrex-vuokaa, 24 cm x 15 cm x 5 cm
<b>Kypsennys leivinpellillä tai grilli-/uunipannussa</b>				
Uunipannukakku	160 - 180	40 - 50	2	Leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Matala kakku	150 - 170	20 - 30	3	Leivinpelti
Hiivataikinapohjainen omenakakku ilman murepäällystettä	170 - 190	40 - 60	3	Leivinpelti
Juustokakku	170 - 190	45 - 65	2	Leivinpelti
Sveitsiläinen omenapiiras	190 - 210	40 - 60	2	Leivinpelti
Murotaikinakakku	170 - 190	20 - 40	3	Leivinpelti
Voikakku	180 - 200	15 - 30	3	Leivinpelti



Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
Marengit	110 - 130	80 - 100	3	Leivinpelti
Kääretorttu	150 - 170	15 - 30	2	Leivinpelti
Täytetty hiivataikina-pohjainen kakku	160 - 180	20 - 35	3	Leivinpelti
Kotitekoinen pizza	200 - 220	20 - 35	2	Leivinpelti
<b>Leipä</b>				
Torttu <sup>1)</sup>	280 - 300	10 - 15	3	Leivinpelti
Ruisleipä	180 - 200	40 - 60	2	Leivinpelti
Hiivasämpylät	180 - 200	10 - 20	2	Leivinpelti
<b>Lihan paistaminen</b>				
Kana, kokonainen	200 - 220	60 - 80	2	paistoritilä tasolla 2 ja grilli-/uunipannu tasolla 1
Kana, puolikas	190 - 210	35–40 ensimmäinen puoli; 15–20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja grilli-/uunipannu tasolla 2
Porsaanpaisti	170 - 190	90 - 110	2	Leivinpelti

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

## 11.7 Ylä-/alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattaso	Lisävarusteet
<b>Leipä ja pizza</b>				
Pullat	190	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Pakastepizza 350 g	190	30 - 40	2	ritilä
<b>Leivonnaiset leivinpellillä</b>				
Kääretorttu	180	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattinto	Lisävarusteet
Brownie	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Vuokakakku</b>				
Kohokas	200	30 - 40	2	kuusi keraamista annosvuokaa ritilällä
Torttupohja	180	20 - 30	2	torttuvuoka ritilällä
Sokerikakku	150	30 - 40	2	kakkuvuoka ritilän päällä
<b>Kala</b>				
Kalat pusseissa, 300 g	180	20 - 30	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Kalafilee, 300 g	180	30 - 40	2	pizzapannu ritilällä
<b>Liha</b>				
Liha pussissa, 250 g	200	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Lihavartaat, 500 g	200	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Pienet leivonnaiset</b>				
Pikkuleivät	160	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Macaronit	170	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Muffinssit	180	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Suolakeksit	160	25 - 35	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Murotaikinapikkuleivät	140	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Leivonnaiset	170	15 - 25	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
<b>Kasvisruoat</b>				
Vihanneskekoitus pussissa, 400 g	190	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu
Munakas	200	20 - 30	2	pizzapannu ritilällä
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	190	30 - 40	2	leivinpelti tai grilli-/uunipannu

## 11.8 Pikagrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Lisävarusteet
Porsaankyljykset	220 - 240	15 - 25 ensimmäinen puoli; 10 - 20 toinen puoli	3	uuniritilä tasolla 3 ja grilli-/uunipannu tasolla 2
Puolikas kana	220 - 240	30 - 35 ensimmäinen puoli; 15 - 25 toinen puoli	3	uuniritilä tasolla 3 ja grilli-/uunipannu tasolla 2
Porsaankyljykset	220 - 240	10 - 20 ensimmäinen puoli; 10 - 20 toinen puoli	3	uuniritilä tasolla 3 ja grilli-/uunipannu tasolla 2

## 11.9 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruoka	Toiminto	Lämpötila (C°)	Varusteet	Hyllytaso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä-/alalämpö	150	Leivinpelti tai grilli-/uunipannu	3	15 - 25
Omenapiirakka (2 vuokaa, Ø 20 cm, vinottain)	Ylä-/alalämpö	200	2 pyöreää kevyttä vuokaa	1	60 - 70
Rasvaton sokerikakku	Ylä-/alalämpö	170	Pyöreä kakkuvuoka paistoritilän päällä	2	20 - 30
Pasteijat	Ylä-/alalämpö	140	Leivinpelti tai grilli-/uunipannu	3	15 - 25
Paahtoleipä <sup>1)</sup>	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	2	2 - 5

Ruoka	Toiminto	Lämpötila (C°)	Varusteet	Hyllytaso	Aika (min)
Naudanlihapihvi <sup>2)</sup>	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	3	15 ensimmäinen puoli; 15 toinen puoli

1) Esikuumenna uunia 5 minuuttia.

2) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

## 12. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinta pehmeällä puhdistusliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaraiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Etenkin grillipannu muodostaa tulipaloriskin.

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää puhdistusliinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uunipuhdistusaineella.

Tarttumattomia lisävarusteita ja ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 12.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat

vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

### 12.3 Kannattimien

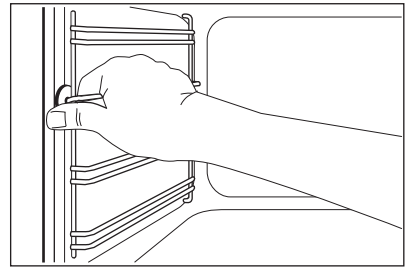
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



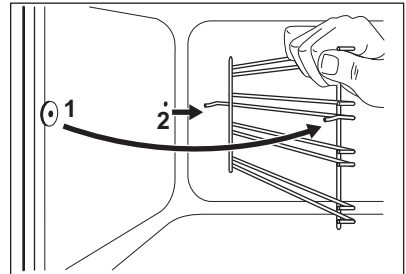
### **HUOMIO!**

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

## 12.4 Grillin poistaminen:



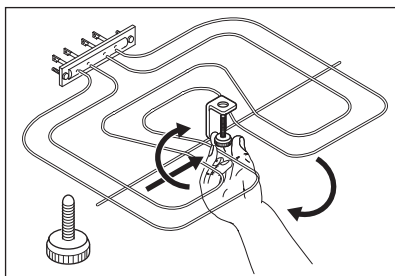
### VAROITUS!

Kytke laite pois päältä ennen lämpövastuksen poistamista. Varmista, että laite on jäähtynyt. On olemassa palovammojen vaara.

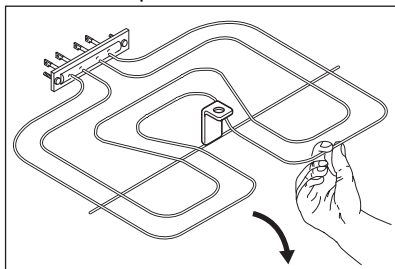
Poista hyllykannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen helpottaaksesi uunin sisätilan katon puhdistamista.

1. Poista lämpövastusta kiinnittävä ruuvi. Käytä ruuvimeisseliä ensimmäisellä kerralla.



2. Vedä lämpövastus varovasti alas.



3. Puhdista uunin sisäpinnan katto pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja puhdistusaineella ja anna sen kuivua.

Asenna lämpövastus käänteisessä järjestyksessä.

Asenna hyllykannattimet.



### VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on oikein asennettu ja että se ei putoa.

## 12.5 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on neljä lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.



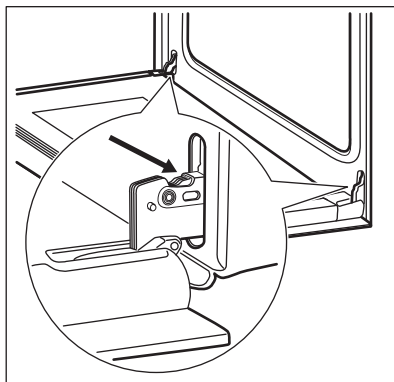
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



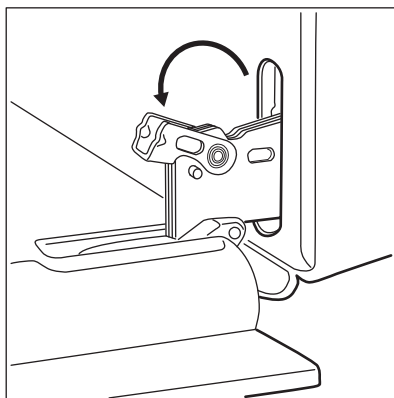
### HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

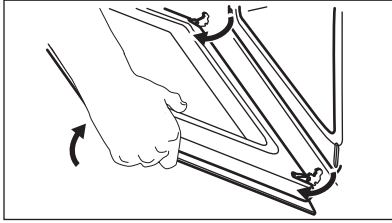
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



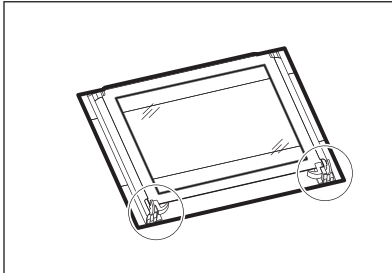
2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



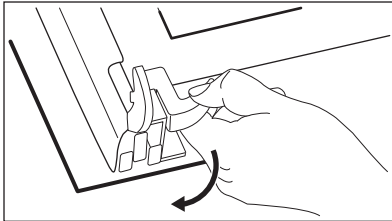
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



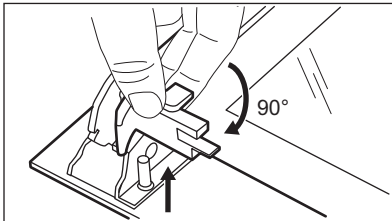
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



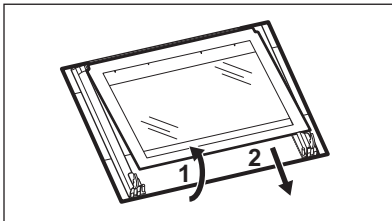
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



6. Käännä kahta kiinnitintä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



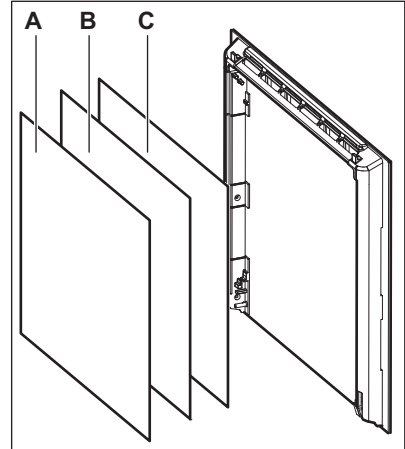
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



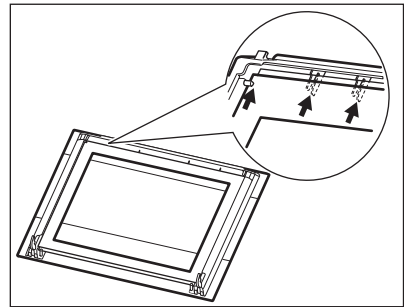
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

Varmista, että lasilevyt (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen.



Varmista, että asennat kesimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 12.6 Laatikon irrotus

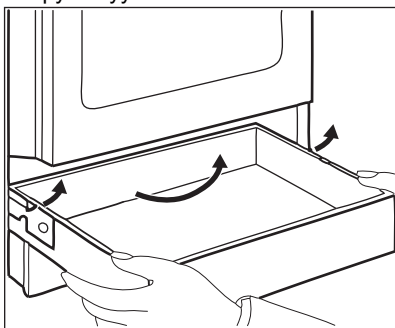


### VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara.

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.



2. Nosta laatikkoa hitaasti.
3. Vedä laatikko kokonaan ulos. Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 12.7 Lampun vaihtaminen



### VAROITUS!

Sähköiskun vaara. Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

## Takalamppu

1. Kierrä lampun lasikupua sen poistamiseksi.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

## 13. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaaso 10 sekunnin kuluessa.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Kypsentämiseen kuluu liian kauan tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.

## 13.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huolto liikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATEHOKKUUS

### 14.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnistus	LKS6000N0W
Keittotason tyyppi	Keittotaso erilleen asennettavan liedon sisällä
Keittoalueiden lukumäärä	4
Kuumennusteknologia	Valurautainen keittolevy



Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	14,5 cm 18,0 cm 14,5 cm 22,0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen takana Oikea takana Oikea edessä Vasen edessä	192,0 Wh/kg 194,9 Wh/kg 194,9 Wh/kg 193,9 Wh/kg
Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)		193,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet. Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

## 14.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

## 14.3 Uunien tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	LKS6000N0W 943005278
Energialuokka	95,0
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,76 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	60 l
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi
Massa	56.0 kg

\* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

## 14.4 Uuni – Energiensäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.



### Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

### Ylä-/alalämpö

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso lisätietoa luvusta "Uuni - Päivittäinen käyttö", Uunitoiminnot.

## 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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

# INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	28
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	30
3. MONTERING.....	32
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	35
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	36
6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK.....	37
7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS.....	37
8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING.....	37
9. OVN – DAGLIG BRUK .....	38
10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET .....	39
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	40
12. OVN – STELL OG RENGJØRING .....	44
13. FEILSØKING.....	47
14. ENERGIEFFEKTIV.....	48
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	50

## VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettsiden vår for å:**



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

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



Registrer produktet for å få bedre service:

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



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

### 1.2 Generell sikkerhet

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

- Apparatet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på koketoppen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller legge i tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.
- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

### 2.2 Elektrisk tilkobling



#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Fare for skade og  
brannskader.  
Fare for elektrisk støt.

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



### ADVARSEL!

Risiko for brann og  
eksplosjon

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



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.

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

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i apparatet kan forårsake en brann.

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Innvendig lys



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om

produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.6 Tjenester

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

## 2.7 Avfallshåndtering



### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

# 3. MONTERING



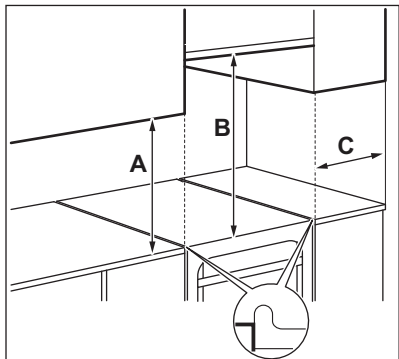
### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 3.1 Plassering av produktet

Du kan sette på plass det frittstående produktet med skap på en eller begge sider, og i et hjørne.

Se tabellen for minimumsavstander for tilpasning.



### Minimum avstand

Dimensjoner	mm
A	400
B	650
C	150

## 3.2 Tekniske data

Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

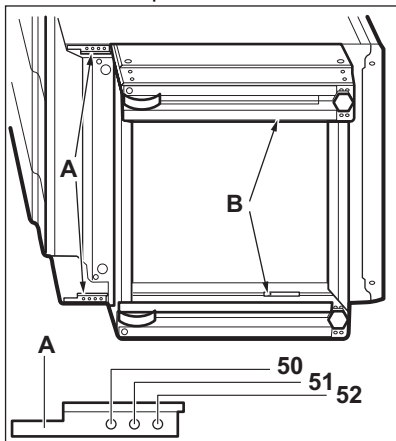
Dimensjon	mm
Høyde	857 - 917
Bredde	599
Dybde	600



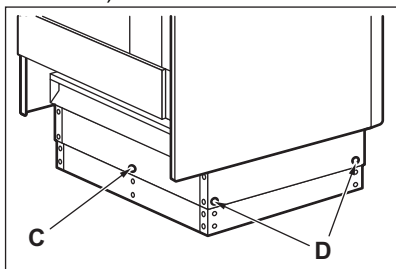
### 3.3 Endre høyde og dybde på komfyren

Komfyren er 897 mm høy og 500 mm dyb ved levering.

1. Legg komfyren på den ene siden.
2. Når det gjelder dybden på sokkelen, fjerner du skruen A og løser skruene B på braketten.

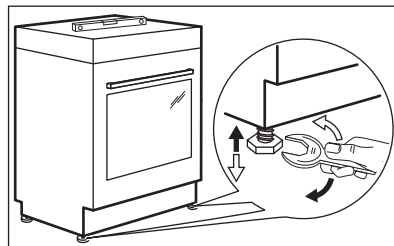


3. Angi nødvendig dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Når det gjelder høyden, fjerner du skruen C (1 skru) i midten bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer).



6. Trykk sokkelen inn til nødvendig høydeinnstilling: 917, 887 eller 857 mm.
7. Skru inn skruene C og D.

### 3.4 Nivellering av produktet



De små bena under produktet brukes til å justere høyden slik at overflaten på produktet er i høyde med tilstøtende benkeplater.

### 3.5 Vippesikring

Still inn riktig høyde og område for produktet før du fester vippesikringen.



#### FORSIKTIG!

Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.

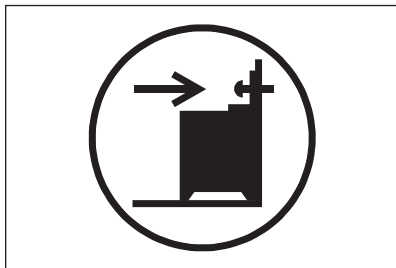


Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

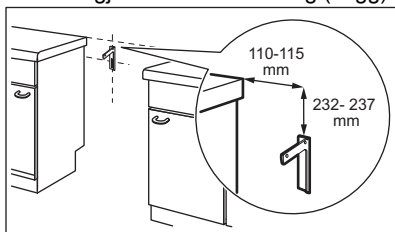
Du må installere vippesikringen. Hvis du ikke monterer den, kan produktet velte.

Produktet ditt har symbolet som vises på bildet (hvis aktuelt) for å minne deg på å montere vippesikringen.





1. Monter vippesikringen 232–237 mm fra toppen av produktet og 110–115 mm fra venstre side av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den inn i det faste materialet eller bruk gjeldende forsterkning (vegg).



2. Du finner hullet på venstre side bak på produktet. Løft fronten på produktet og plasser det midt mellom skapene. Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene for å sentrere produktet.



Hvis du har endret målene på komfyren, må du justere vippesikringen riktig.



### **FORSIKTIG!**

Hvis avstanden mellom benkeskapene er større enn produktets bredde, må du justere avstanden til sidene på siden av produktet.

## 3.6 Elektrisk montering



### **ADVARSEL!**

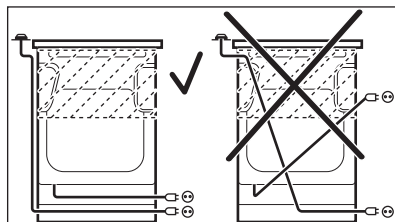
Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Apparatet leveres med strømledning uten støpsel.



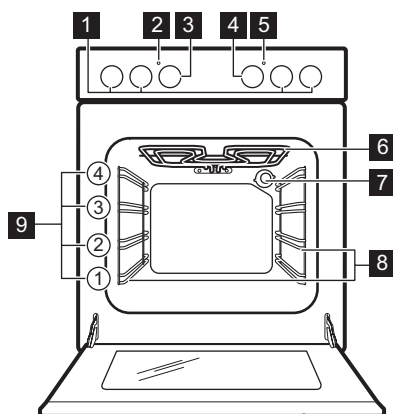
### **ADVARSEL!**

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



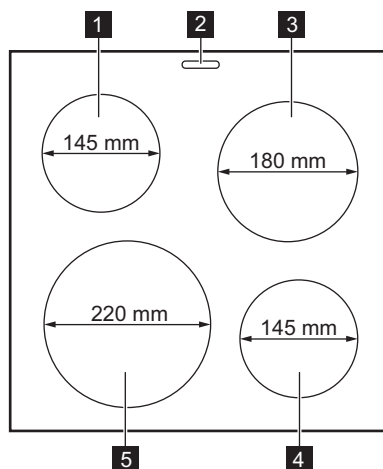
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



- 1 Brytere til koketoppen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturbryter
- 4 Bryter for ovnsfunksjoner
- 5 Koketopplampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Pære
- 8 Avtakbar brettstige
- 9 Brettplasseringer

### 4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Kokesone 1 000 W
- 2 Damputløp - nummer og posisjon avhenger av modellen
- 3 Kokesone 1 500 W
- 4 Kokesone 1 500 W
- 5 Kokesone 2 000 W

### 4.3 Tilbehør

- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

- **Oppbevaringsskuff**  
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.
- **Kondensopsamler**  
For å samle opp kondens som dannes under bruk av ovnen.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

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

### 5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

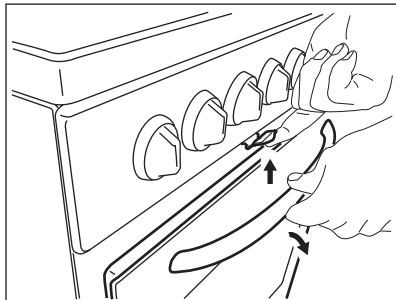
1. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. Maksimumstemperaturen for denne funksjonen er 210 °C.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

### 5.3 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

#### Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



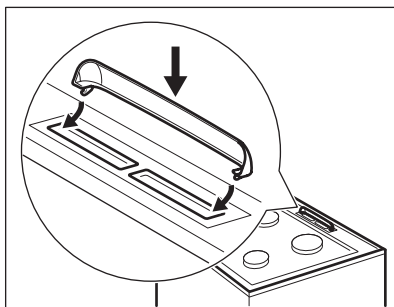
2. Åpne døren. Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovnens dør!



Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

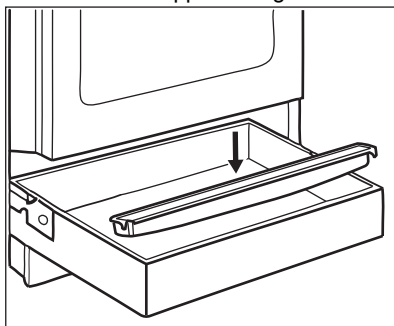
### 5.4 Installere damputløpsdekselet

1. Plasser krokene på dekselet under den fremre kanten av damputløpshullene.
2. Trykk ned den bakre kanten for å låse dekselet.



### 5.5 Tilkobling for kondensopsamler

1. Plasser kondensopsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren etter tilberedning.

## 6. KOMFYRTOPP – DAGLIG BRUK



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Effekttrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
1 - 6	Varmeinnstillinger



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

Drei betjeningsbryteren for den valgte kokesonen til ønsket effekttrinn. Kontrollampen for komfyrtoppen tennes. For å fullføre tilberedningsprosessen, må du dreie bryteren til av-posisjonen.

Hvis alle kokesonene er deaktiverte, slukker komfyrtoppindikatoren.

### 6.2 Bruk av hurtigplate

En rød prikk midt på platen viser en hurtigplate. En hurtigplate varmes opp raskere enn vanlige plater. De røde prikkene er malt på platene. De kan skades ved bruk og til og med forsvinne helt etter en periode. Den har ingen effekt på ytelsen til koketoppen.

## 7. KOKETOPP - RÅD OG TIPS



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Kokekar



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

### 7.2 Eksempler på tilberedningsmåter

Var-meinnstilling:	Bruksområde:
1	Holde maten varm

Var-meinnstilling:	Bruksområde:
2	Forsiktig småkoking
3	Småkoking
4	Steking/bruning
5	Koke opp
6	Koke opp / rask steking / frityrsteking

## 8. KOMFYRTOPP – STELL OG RENGJØRING



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.

- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.

### Rustfritt stål

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for rustfritt stål på kantene egnet for rustfritt stål.
- Kanten i rustfritt stål kan endre farge som følge av høy temperatur.
- Vask komponenter i rustfritt stål med vann, og tørk dem med en myk klut.

2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Varm opp kokeplaten til lav temperatur og la den tørke.
4. Kokeplatene må smøres regelmessig inn med symaskinolje for å holdes i god stand. Tørk av oljen med tørkepapir.

## 8.2 Rengjøring av den elektriske koketoppen

1. Bruk skurepulveret eller skuresvampen.

## 9. OVN – DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Slå av og på ovnen

1. Drei ovnsbryteren for å velge en ovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge temperatur.

Lampen lyser når ovnen er i bruk.



3. For å slå av ovnen, drei bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til av-stilling.

### 9.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

### 9.3 Ovnsfunksjoner

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
0	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Over- og undervarme	For å bake og steke på én brettplassing.
	Rask grilling	For å riste brød og grille flate matvarer i større mengder.
	Grilling	For å riste brød og grille flate matvarer.
	Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.


Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Baking med over-/undervarme	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagingsinstruksjoner, slå opp kapittelet «Råd og tips», Baking med over-/undervarme. Ovn-døren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke blir avbrutt og for å sikre at ovnen opererer med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen i henhold til EN 60350-1.
	Tastelås	For å låse ovn- og kokeplatefunksjoner.

## 9.4 Låse ovnen og komfyrtoppen

Bryteren til ovnsfunksjonene har en innebygd funksjonslås.



Funksjonslåsen kobler ikke ut strømmen til komfyren.

Drei bryteren til symbolet .

Bryteren spretter ca. 2 mm ut.

**Låse opp ovnen og komfyrtoppen:**

Trykk på bryteren og drei den til nødvendig stilling.

# 10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET



### ADVARSEL!

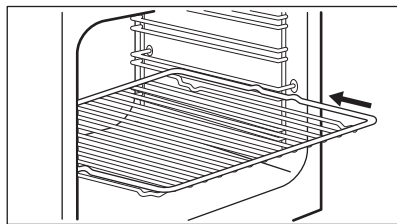
Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Ikke skyv stekebrettet helt inn til bakveggen i ovnsrommet. Dette hindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt i den bakre delen av brettet.

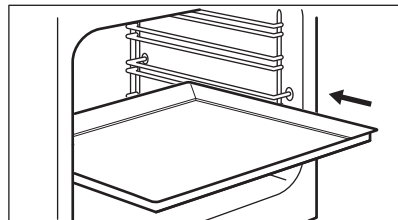
## 10.1 Sette inn tilbehøret

**Rist:**



Sett risten inn sporene på brettstigen.

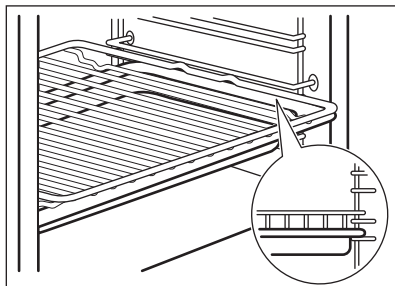
**Brett:**



Skyv stekebrettet/langpannen inn i sporene på brettstigen. Sørg for at den ikke berører bakveggen i ovnen.

**Rist og langpanne skal være sammen:**

Skv langpannen inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



## 11. OVN - RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

### 11.1 Generell informasjon

Produktet har fire brethøyder. Tell hylleposisjonene fra bunnen av produktet.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. Dette er normalt. Hold alltid døren tilbake fra produktet når du åpner døren til produktet. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten.

Rengjør fuktigheten etter hver bruk av produktet.

Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter med aluminiumsfolie når du lager mat. Dette kan endre stekeresultatet og skade emaljen.

### 11.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

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

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

### 11.3 Steking av kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av tilberedningstiden er gått.

### 11.4 Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet stå i ca. 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

### 11.5 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du ytelsen når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.



## 11.6 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
<b>Baking i former</b>				
Christmas cake (engelsk julekake)	130 - 150	200 - 230	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 23 cm)
Rumensk formkake	160 - 180	40 - 50	1	2 kvadratiske aluminiumsformer (lengde: 25 cm)
Rumensk sukkerbrød – tradisjonell	160 - 180	40 - 50	1	2 kvadratiske aluminiumsformer (lengde: 25 cm)
Formkake	160 - 180	25 - 35	1	2 runde aluminiumsformer (diameter: 20 cm)
Formkake med syltetøy	160 - 180	25 - 35	1	2 runde sandwichformer (diameter: 20 cm)
Quiche Lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund aluminiumsform (diameter: 27 cm)
Potetgrateng	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulære Pyrex-fat, 24 cm x 15 cm x 5 cm
<b>Baking på stekebrett eller i grill- / langpanne</b>				
Langpannekake	160 - 180	40 - 50	2	bakebrett eller langpanne
Flat kake	150 - 170	20 - 30	3	stekebrett
Gjærbakst med epler uten smuler	170 - 190	40 - 60	3	stekebrett
Ostekake	170 - 190	45 - 65	2	stekebrett
Epleterte	190 - 210	40 - 60	2	stekebrett
Smuldrekake	170 - 190	20 - 40	3	stekebrett
Rørekake	180 - 200	15 - 30	3	stekebrett
Marengs	110 - 130	80 - 100	3	stekebrett
Rullekake	150 - 170	15 - 30	2	stekebrett
Fylt gjærbakst	160 - 180	20 - 35	3	stekebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Hjemmelaget pizza	200 - 220	20 - 35	2	stekebrett
<b>Brød</b>				
Flatbrød 1)	280 - 300	10 - 15	3	stekebrett
Brød bakt med rugmel	180 - 200	40 - 60	2	stekebrett
Svenske gjærboller	180 - 200	10 - 20	2	stekebrett
<b>Steking</b>				
Hel kylling	200 - 220	60 - 80	2	rist på nivå 2 og grill- / langpanne på nivå 1
Kylling, delt i to	190 - 210	35-40 første side; 15-20 andre side	3	rist på nivå 3 og grill- / langpanne på nivå 2
Svinestek	170 - 190	90 - 110	2	stekebrett

1) Forhåndsopvarm ovnen i 10 minutter.

## 11.7 Baking med over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
<b>Brød og pizza</b>				
Boller	190	20 - 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	rist
<b>Kaker på stekebrett</b>				
Rullekake	180	20 - 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Brownie	180	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Formkaker</b>				
Soufflé	200	30 - 40	2	keramisk ildfast form på rist
Gratengbase	180	20 - 30	2	gratengform på rist
Formkake	150	30 - 40	2	bakeform på rist

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
<b>Fisk</b>				
Fisk i poser 300 g	180	20 – 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Hel fisk 200 g	180	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Fiskefileter 300 g	180	30 – 40	2	pizzaform på rist
<b>Kjøtt</b>				
Kjøtt i pose 250 g	200	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Kjøtt på spyd 500 g	200	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Småbakst</b>				
Kjeks	160	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Makroner	170	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Muffins	180	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Pikantkake	160	25 – 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Sandkaker	140	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Terteskjell	170	15 – 25	2	rist eller grill-/stekepanne
<b>Vegetarisk</b>				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	190	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Omelett	200	20 – 30	2	pizzaform på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne

## 11.8 Rask grilling

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Svinekotelett	220 - 240	15 - 25 første side; 10 - 20 andre side	3	rist på nivå 3 og grill- / langpanne på nivå 2
Kylling, halv	220 - 240	30 - 35 første side; 15 - 25 andre side	3	rist på nivå 3 og grill- / langpanne på nivå 2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Svinekoteletter	220 - 240	10 - 20 første side; 10 - 20 andre side	3	rist på nivå 3 og grill- / langpanne på nivå 2

## 11.9 Informasjon for testinstitutter

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Småkaker (16 stk. per stekebrett)	Over- og undervarme	150	bakebrett eller langpanne	3	15 - 25
Elepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	200	2 runde aluminiumsformer	1	60 - 70
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	170	rund kakeform på rist	2	20 - 30
Deigstriper	Over- og undervarme	140	bakebrett eller langpanne	3	15 - 25
Ristet brød <sup>1)</sup>	Rask grilling	250	rist	2	2 - 5
Biffburger <sup>2)</sup>	Rask grilling	250	rist	3	15 første side; 15 andre side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 12. OVN – STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring

Rengjør fronten av ovnen med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnens innside etter hver bruk. Fettopsamling eller andre matrester kan

føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

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

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

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

## 12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

## 12.3 Fjerne hyllestøttene

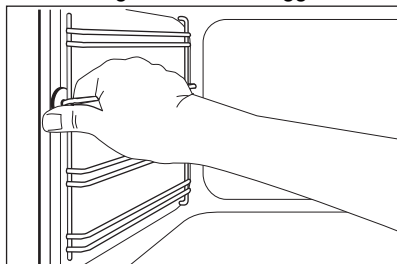
Fjern hyllestøttene.



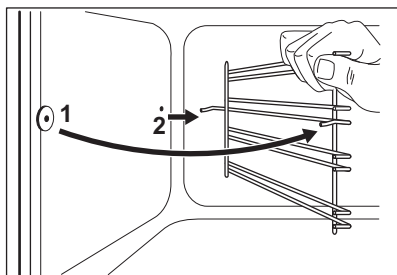
### FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

## 12.4 Slik fjerner du: grillen



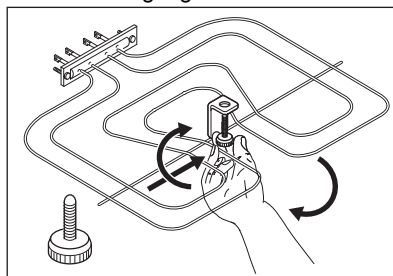
### ADVARSEL!

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

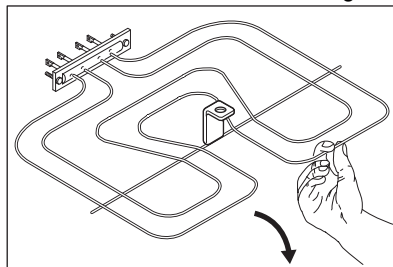
Fjern brettstøttene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør taket i ovnen med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel, og la det tørke.

Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge.

Monter brettstøttene.



### ADVARSEL!

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

## 12.5 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har fire glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.



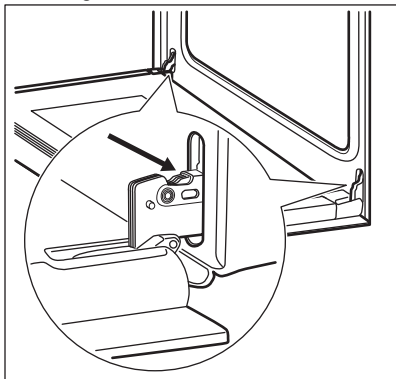
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.



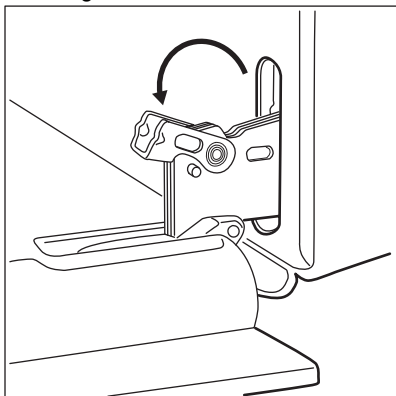
### FORSIKTIG!

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

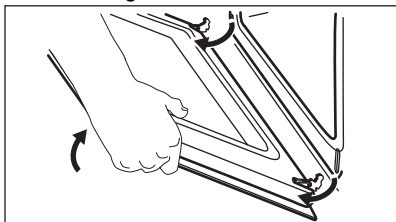
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



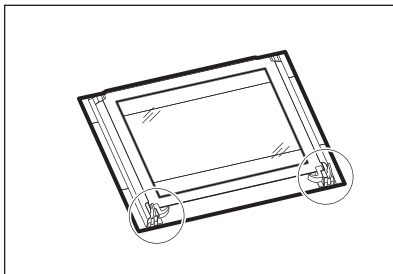
2. Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.



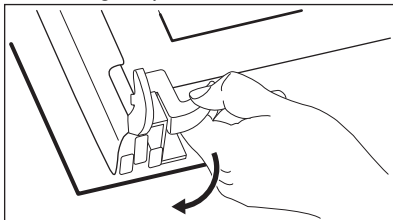
3. Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



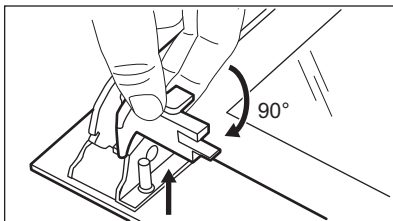
4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



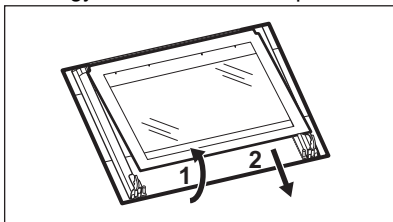
5. Frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



6. Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



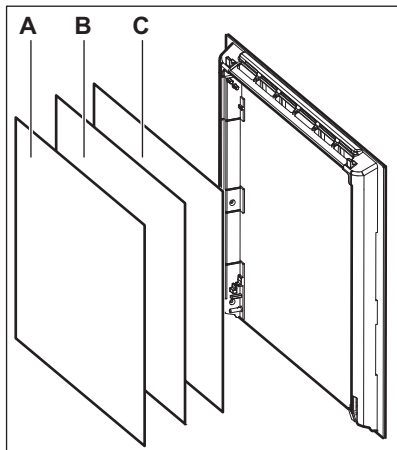
7. Først løft forsiktig og fjern deretter glasspanelene en av gangen. Begynn med det øverste panelet.



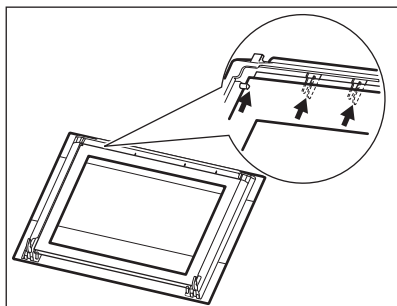
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A, B og C) settes på plass igjen i riktig rekkefølge.



Pass på at du setter det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



## 12.6 Ta ut skuffen

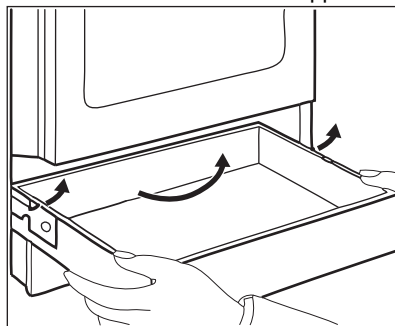


### ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.
  3. Trekk skuffen helt ut.
- Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

## 12.7 Skifte lyspære



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

## Baklampe

1. Vri på ovnslampens glassdeksel for å fjerne det.
2. Rengjør glassdekslet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekslet.

## 13. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 13.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om apparatet er koblet til strømforsyningen korrekt.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikt. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

## 13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

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

Modellidentifikasjon	LKS6000NOW
----------------------	------------



Koketopp	Koketopp inni frittstående komfyr		
Antall kokesoner	4		
Oppvarmingsteknologi	Solid kokeplate		
Diameter på sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre bak	14,5 cm	
	Høyre bak	18,0 cm	
	Høyre fremme	14,5 cm	
	Venstre fremme	22,0 cm	
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre bak	192,0 Wh/kg	
	Høyre bak	194,9 Wh/kg	
	Høyre fremme	194,9 Wh/kg	
	Venstre fremme	193,9 Wh/kg	
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	193,9 Wh/kg		

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

## 14.2 Komfyrtopp – Energisparende

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

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

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

## 14.3 Produktinformasjon for ovner produktinformasjonsark\*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	LKS6000N0W 943005278
Energieffektivitetsindeks	95,0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0,76 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	60 l
Type ovn	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	56.0 kg

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

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

## 14.4 Ovn – Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingene.

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

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

### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til

minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.


### Slik holder du maten varm


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

### Baking med over-/undervarme

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging. For flere detaljer se «Stekeovn – Daglig bruk», i kapittel «Ovnfunksjoner».

## 15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



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



867354804-B-282021

