

LKR60005SW

DA Brugsanvisning | **Komfur**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

25



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	9
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD.....	11
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
9. OVN – DAGLIG BRUG	13
10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET.....	14
11. OVN – TIPS OG RÅD.....	15
12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
13. FEJLFINDING.....	21
14. ENERGIFORBRUG.....	22
15. MILJØHENSYN.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprensere til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- ADVARSEL: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.

- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippe ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.

- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brug ikke apparatet som en overflade til direkte madlavning. Tilberedning skal altid udføres med passende kogegrej.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krus, der er godkendt til henkogning.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

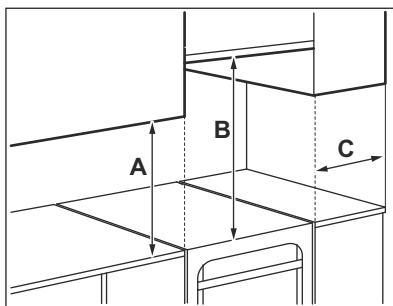
3.1 Placeringen af produktet

i

Installér ikke komfuret i nærheden af vasken eller i nærheden af skabet med vask. Fugtighed/vanddråber kan trænge ind mellem sidepanelet og kabinettet og kan med tiden beskadige sidepanelets maling.

Du kan installere dit fritstående produkt med skabe på en eller to sider og i hjørnet.

Se tabellen for minimums monteringsafstande.



Minimumsafstande

Mål	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

Spænding	400 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Mål	mm
Højde	902
Bredde	600
Dybde	600

3.3 Tipesikring

Indstil produktets højde og område, før tipesikringen monteres.

FORSIGTIG!

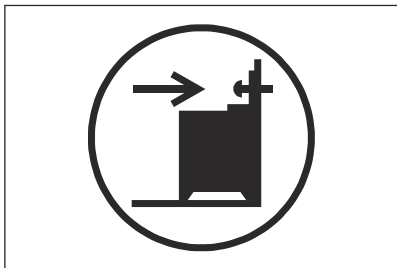
Sørg for at montere tipesikringen i korrekt højde.



Sørg for, at overfladen bag produktet er jævnt.

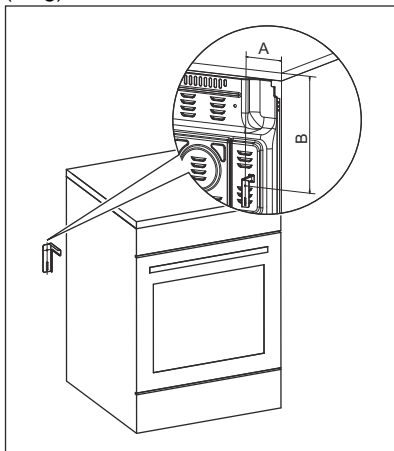
Tipesikringen skal monteres. Hvis du ikke installerer den, kan produktet vælte.

Produktet har symbolet vist på billedet (hvis relevant) for at minde dig om installation af tipesikringen.



1. Montér tipesikringen B - 407 mm ned fra toppen af produktet og A - 82 mm fra siden af produktet i det runde hul på beslaget. Skru den godt fast i massivt

materiale, eller brug evt. forstærkning (væg).



2. Hullet sidder på venstre side bag på produktet. Løft produktets forside, og stil det ind i midten af mellemrummet mellem køkkenelementerne. Hvis afstanden mellem køkkenelementerne er større end komfurets bredde, skal afstanden justeres, sådan at komfuret står i midten.



Hvis du har ændret komfurets mål, skal tipesikringen nivelleres korrekt.

FORSIGTIG!

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

3.4 Elektrisk installation

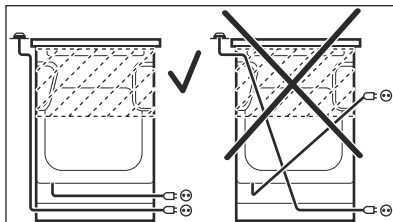
ADVARSEL!

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

Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning. Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

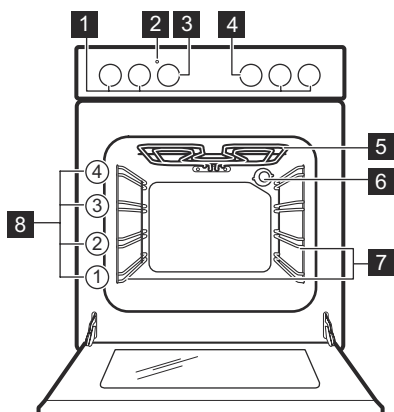
⚠ ADVARSEL!

El-kablet må ikke røre den del af apparatet, som er gråkraveret på illustrationen.



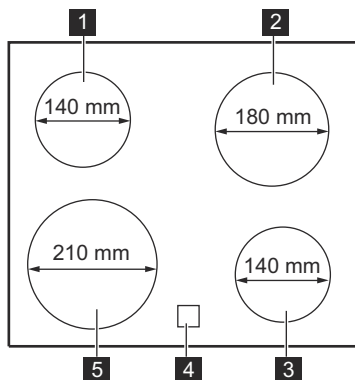
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningsknapper kogeplade
- 2** Temperaturkontrollampe/symbol
- 3** Temperaturknop
- 4** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 5** Varmelegeme
- 6** Lys
- 7** Ovnribbe, udtagelig
- 8** Ovnribber

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1** Kogezone, 1200 W
- 2** Kogezone, 1800 W
- 3** Kogezone, 1200 W
- 4** Restvarmeindikator
- 5** Kogezone, 2300 W



5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventilert rummet under forvarmning.

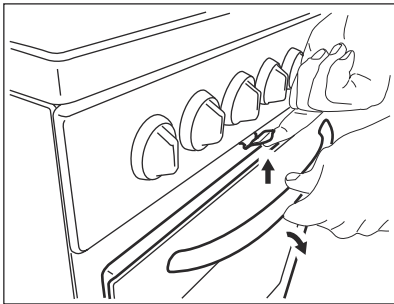
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Mekanisk dørlås

Lågen kan ikke åbnes af børn.

Åbning af ovnlågen:

1. Tryk på lågelåsen, og hold den inde.



2. Åbn lågen. Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnens låge!

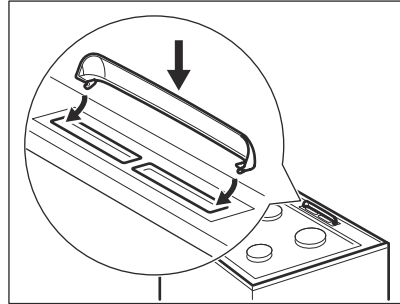


Den mekaniske dørlås annulleres ikke, når der slukkes for apparatet.

5.3 Montering af dæksel til dampudsugning

Dampudtaget bruges til at opsamle det kondensvand, der dannes under ovnens drift.

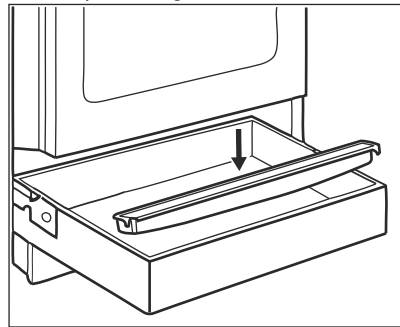
1. Anbring dækslets kroge under den forreste kant til dampudløbets huller.
2. Skub bagkanten ned for at fastlåse dækslet.



5.4 Beslag til kondensopsamler

Kondensopsamleren bruges til at opsamle den kondens, der dannes under ovnens drift.

1. Anbring kondensopsamleren på forsiden af opbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren efter tilberedning.

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG


ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Beskrivelse af kogezone

Kogezoneerne er udstyret med termostat og fungerer sporadisk (slukkes og tændes igen) afhængigt af det valgte varmetrin.

6.2 Varmetrim

Symboler	Funktion
0	Sluk-position
	Holde varm
1 - 9	Varmeindstillinger



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

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

6.3 Brug af den simple kogezone

For at bruge en simpel kogezone skal du dreje den relevante knap til en af følgende positioner: 1-9.



For varmetrim 1-3 forbliver zonen rød i ca. 2-3 sekunder og deaktiveres derefter.



Zonen fungerer ved sit maksimale effektniveau, når du har indstillet varmeniveauet til 8 eller 9.

6.4 Kontrollampe for restvarme

ADVARSEL!

Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Kontrollampen tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis strømmen afbrydes.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.

Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

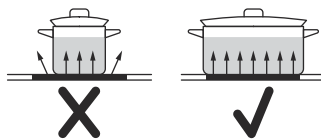


Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.



Kogegrej af emaljeret stål eller med aluminium- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikoverfladen.

For at spare energi og sikre, at kogesektionen fungerer korrekt, skal kogegrejets bund have en passende minimal diameter (mindst den samme som zonediameteren).



7.2 Forenklet tilberedningsvejledning



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** brug en blanding af bagepulver og citronsaft eller eddike.

9. OVN – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Slå ovnen til og fra

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

Lampen tændes, når ovnen er i gang.



For funktionerne uden opvarmning er det ikke nødvendigt at indstille temperaturen.

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

9.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

9.3 Ovnfunktioner



Slukket position

Ovnen er slukket.



Ovnlys

Tænd lyset, uden at vælge en ovnfunktion.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Fugtig over-/undervarme

Denne funktion blev anvendt for at overholde bestemmelserne om energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højst mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet". Energibesparelse. Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig over-/undervarme.



Undervarme

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.



Hurtig grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og ristning af brød.



Hurtig opvarmning

Stegning af større stykker kød eller fjerkræ på én ovnrulle. Gratiner og bruning. Den maksimale temperatur for denne funktion er 210°C.



Lavtemperaturstegning

Tilberedning af møre, saftige stege.

10. OVN – BRUG AF TILBEHØRET

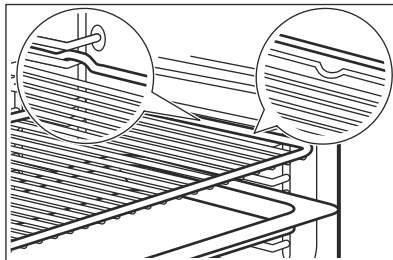


ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.



Skub ikke bagepladen eller den dybe bradepande helt hen til ovnrums bagsvæg. Det forhindrer varmen i at cirkulere rundt om pladen. Maden kan blive brændt, især i bagepladens bageste del.

11. OVN – TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

11.1 Generelle oplysninger

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

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

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

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

11.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

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

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

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

11.3 Bagning af kager

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

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

11.4 Tilberedning af kød og fisk

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

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

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

11.5 Lavtemperaturstegning



Når du bruger denne funktion, skal du altid tilberede retterne uden låg.

Brug denne funktion til at tilberede magre, møre stykker kød og fisk.

Lavtemperaturstegning kan anvendes med opskrifter som grydesteg eller flæskesteg med meget fedt. Brug 125 °C til mindre stykker kød, f.eks. bøffer.

11.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

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

11.7 Over-/undervarme

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Bagning i form				
Engelsk julekage	130 - 150	200 - 230	1	1 rund form (diameter: 23 cm)
Rumænsk sandkage	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede lette forme (længde: 25 cm)
Rumænsk sandkage - traditionel	160 - 180	40 - 50	1	2 firkantede lette forme (længde: 25 cm)
Formkage	160 - 180	25 - 35	1	2 runde lette forme (diameter: 20 cm)
Victoriakager	160 - 180	25 - 35	1	2 runde lette sandwichforme (diameter: 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljeret form (diameter: 27 cm)
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulære Pyrex-skåle, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Bagning på bageplade eller dyb pande				
Bradepandekage	160 - 180	40 - 50	2	bageplade eller bradepande
Flad kage	150 - 170	20 - 30	3	bageplade
Gærkage med æbler uden smuldredej	170 - 190	40 - 60	3	bageplade
Cheese cake	170 - 190	45 - 65	2	bageplade
Schweizisk æbletærte	190 - 210	40 - 60	2	bageplade
Æblekage m. smuldredej	170 - 190	20 - 40	3	bageplade
Smørkage	180 - 200	15 - 30	3	bageplade
Marengs	110 - 130	80 - 100	3	bageplade
Roulade	150 - 170	15 - 30	2	bageplade
Fylt kage med gær	160 - 180	20 - 35	3	bageplade
Hjemmelavet pizza	200 - 220	20 - 35	2	bageplade
Brød				
Fladbrød ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	bageplade
Brød lavet af rugmel	180 - 200	40 - 60	2	bageplade
Svenske gærborler	180 - 200	10 - 20	2	bageplade
Stegning				
Kylling, hel	200 - 220	60 - 80	2	grillrist på niveau 2 og dyb pande på niveau 1

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Kylling, halveret	190 - 210	35-40 første side; 15-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Svinesteg	170 - 190	90 - 110	2	bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11.8 Fugtig over-/undervarme

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	Rist
Kager på bageplade				
Roulade	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Brownie	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Kager i form				
Soufflé	200	30 - 40	2	seks keramiske ramekiner på grillrist
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	2	flanform på rist
Formkage	150	30 - 40	2	kageform på grillrist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	20 - 30	2	bageplade eller bradepande
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kød				
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Kødspyd 500 g	200	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Små bagte varer				
Småkager	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Makroner	170	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Muffins	180	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Salte kiks	160	25 - 35	2	bageplade eller bradepande
Småkager af mørdej	140	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Tarteletter	170	15 - 25	2	bageplade eller bradepande

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Vegetarisk				
Blandet grønt i pose 400 g	190	30 - 40	2	bageplade eller bradepande
Omelet	200	20 - 30	2	pizzaform på rist
Grøntsager på bakke 700 g	190	30 - 40	2	bageplade eller bradepande

11.9 Hurtig grillstegning

Mad	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ovnribbe	Tilbehør
Svinekotelet	220 - 240	15-25 første side; 10-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Kylling, halveret	220 - 240	30-35 første side; 15-25 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2
Svinekoteletter	220 - 240	10-20 første side; 10-20 anden side	3	grillrist på niveau 3 og dyb pande på niveau 2

11.10 Information til testinstitutter

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

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

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

For at rengøre metaloverflader skal du bruge et dedikeret rengøringsmiddel.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensemiddel.

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

12.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

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

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

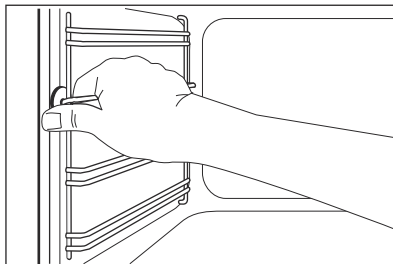
12.3 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne og de.

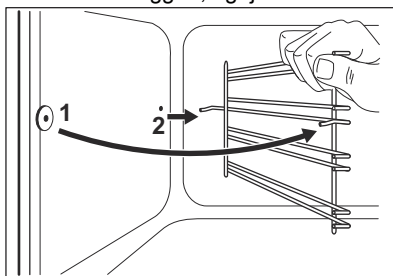
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

12.4 Rengøring af ovnlåge

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

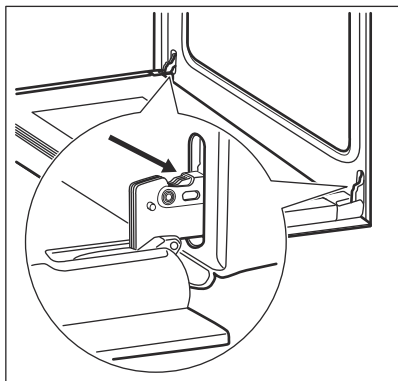


Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.

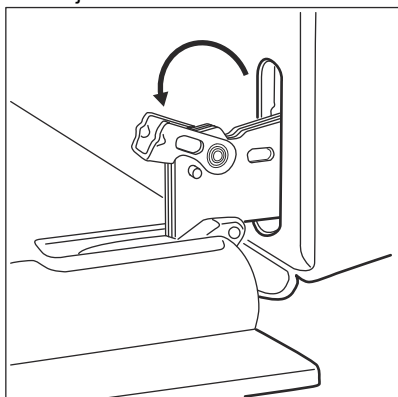
FORSIGTIG!

Brug ikke apparatet uden ovnglasset.

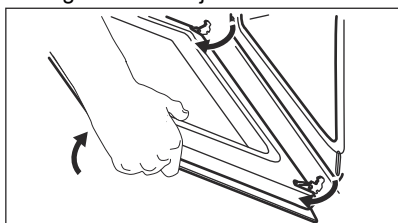
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



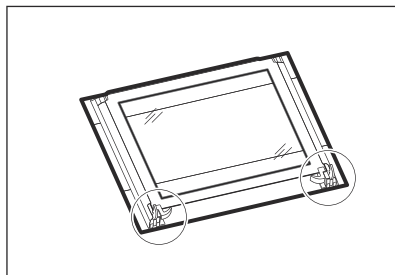
2. Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.



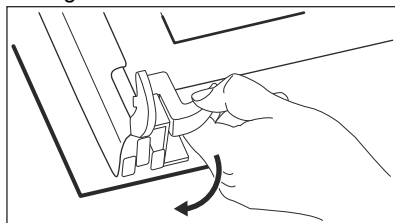
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



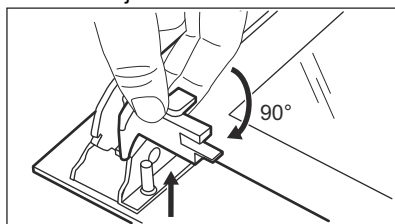
4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.



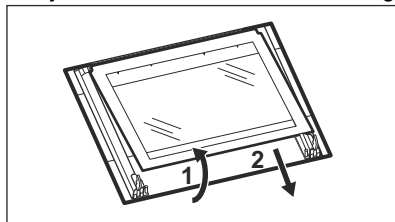
5. Udløs låsesystemet, så ovnglassene kan tages ud.



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

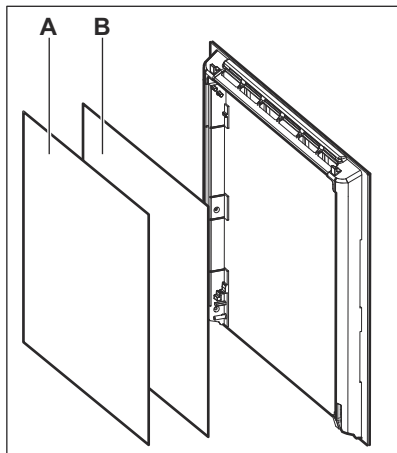


7. Løft forsigtigt et ovnglas ad gangen og fjern det. Start fra det øverste ovnglas.

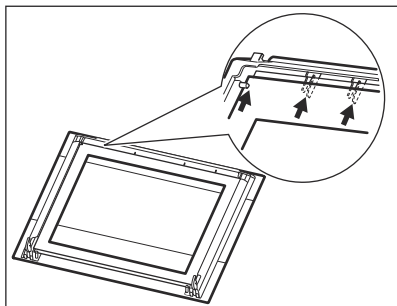


8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen. Når rengøringen er udført, skal ovnglasset og ovnlågen monteres. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.

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



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



12.5 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

⚠ ADVARSEL!

Læg ikke mad i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande som f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rengøringsmidler, aerosoler, plastikartikler i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Skuffen under ovnen kan tages ud med henblik på rengøring.

Udtagning af skuffen:

1. Træk skuffen ud, indtil den stopper.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes opad i en vinkel i forhold til skuffeskinneerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

12.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Bagbelysningen

1. Drej pærens glassdæksel for at fjerne det.
2. Rengør glassdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér glassdækslet.

13. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Sikringen er sprunget.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.

13.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

14. ENERGIFORBRUG

14.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogeplader

Identifikation af model	LKR60005SW
Kogepladetype	Kogeplade på fritstående komfur
Antal kogezone	4

Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter på runde kogezone (Ø)	Bageste venstre	14.0 cm
	Bageste højre	18.0 cm
	Forreste højre	14.0 cm
	Forreste venstre	21.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Bageste venstre	188.3 Wh/kg
	Bageste højre	182.1 Wh/kg
	Forreste højre	188.3 Wh/kg
	Forreste venstre	180.8 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184.9 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenproduktet til husholdningsbrug – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.

- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

14.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	LKR60005SW 943005755
Energieffektivitetsindeks	95.0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	60 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	44.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

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

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Restvarme

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

minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig over-/undervarme

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Ovnen - Daglig brug", ovenns funktioner.

14.5 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand



Strømforbrug i slukket tilstand

0.3 W

Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand

20 min

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	32
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	34
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	34
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	36
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	36
10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	37
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	38
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	42
13. FELSÖKNING.....	44
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45
15. MILJÖSKYDD.....	47

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska övervakas så att de inte leker med maskinen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Produkten är avsedd att användas på en höjd på upp till 2000 meter över havet.
- Produkten är inte avsedd att användas på fartyg, båtar eller dylikt.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Installera inte produkten på en plattform.
- Produkten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.

- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra 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 kan bli heta.
- **VARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Ugnen blir het.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som

medföljer produkten. 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 täkta 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 förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkring av skruvtyp 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 Använd

VARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Använd inte produkten som en direkt kokyta. Tillagning måste alltid ske med lämpliga kokkärl.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

 **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor 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 het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

 **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.

- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta 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 undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

 **WARNING!**

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 försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

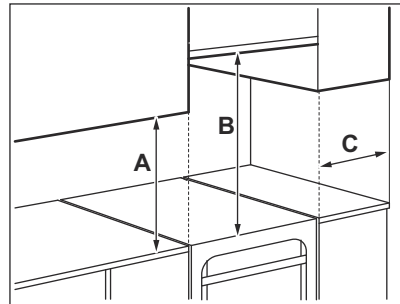
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskhon eller i närheten av ett skåp med diskho. Fukt/vattendroppar kan komma in mellan sidopanelen och skåpet och kan med tiden skada färgen på sidopanelen.

Du kan placera din fristående produkt med skåp på ena eller båda sidorna eller i ett hörn. Se tabellen för minsta avstånd för placering.



Minsta avstånd

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniska data

Märkspänning	400 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	902
Bredd	600
Djup	600

3.3 Tippskydd

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

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

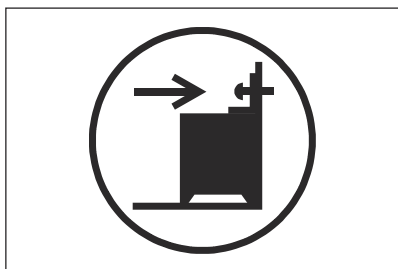
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



Se till att ytan bakom produkten är jämn.

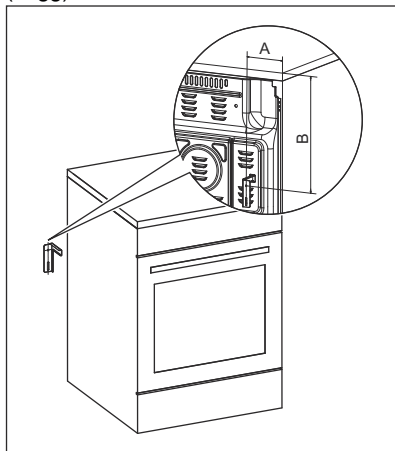
Du måste installera tippskyddet. Om du inte installerar den kan produkten tippa.

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



1. Installera tippskyddet B - 407 mm nedanför produktens ovansida och A - 82 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i stabilt

material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



2. Du hittar hålet till vänster på produktens baksida. Lyft produktens framsida och placera den i mitten av utrymmet mellan skåpen. Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet till mitten av produkten.



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

3.4 Elektrisk installation

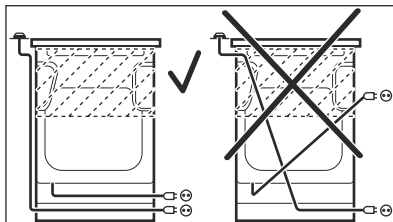
VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel. Anslutningsterminalen sitter bakom bakpanelen.

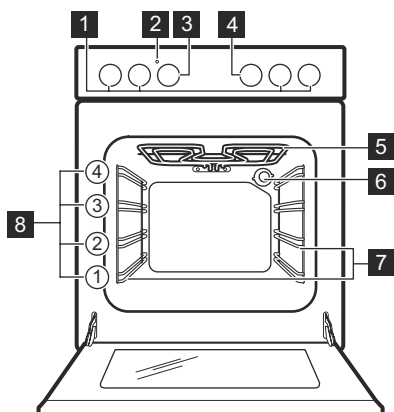
⚠ VARNING!

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



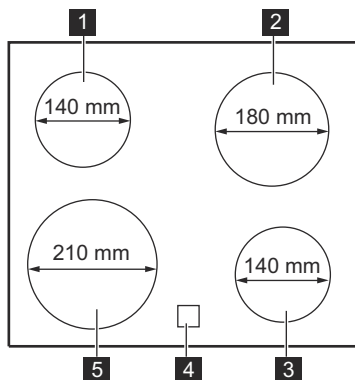
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Vred för hällen
- 2 Temperaturindikator/symbol
- 3 Temperaturratt
- 4 Funktionsvred för ugn
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1200 W
- 2 Kokzon 1800 W
- 3 Kokzon 1200 W
- 4 Restvärmeindikator
- 5 Kokzon 2300 W



5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

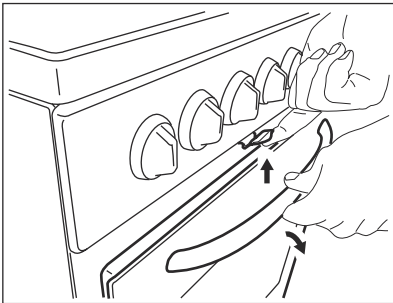
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
5. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Mekaniskt luckläs

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



2. Öppna luckan. Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!

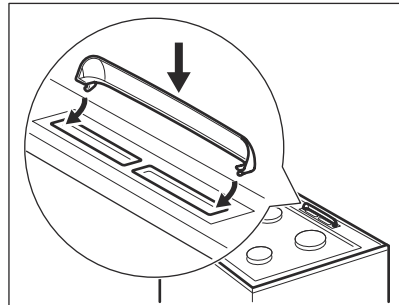


Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

5.3 Installera ångutloppsskyddet

Ångutloppsskyddet används för att samla upp kondensatet som skapas under ugnsdrift.

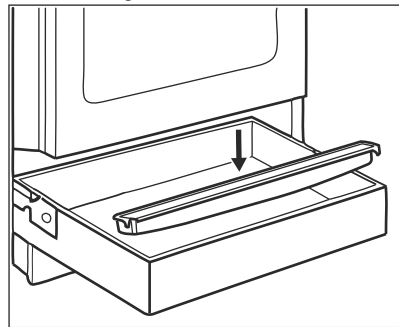
1. Sätt skyddets krokar under framkanten på ångutloppshålen.
2. Tryck ner den bakre kanten för att låsa skyddet.



5.4 Montering av kondensbehållare

Kondensbehållaren används för att samla upp kondensvattnet som bildas under ugnsdrift.

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING


VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Beskrivning av kokzonerna

Kokzonerna är försedda med termostat och fungerar intermittent (går av och på igen) beroende på den valda värmenivån.

6.2 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
	Varmhållning
1 - 9	Värmeinställningar



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

Vrid ratten för respektive kokzon till önskad värmeinställning.

Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.3 Använda den enkla kokzonen

Om du vill använda en enkel kokzon vrider du vredet till ett av följande lägen: 1–9.



För värmelägena 1-3 är zonen röd i 2-3 sekunder och därefter stängs den av.



Zonen arbetar på sin maximala effektnivå när du ställer in värmenivån på 8 eller 9.

6.4 Restvärmeindikator

VARNING!

Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

Resultatet beror på kokkärlens material



Kokkärlens botten måste vara så tjock och plan som möjligt.

Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

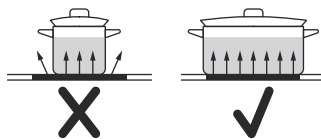


Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.



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

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kokkärlets botten ha en lämplig minimidiameter (minst samma som zonens diameter).



7.2 Förenklad matlagningguide



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, 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 påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan dessa 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 trasa.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en blandning av bakpulver och citronjuice eller vinäger.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

1. Välj en ugnsfunktion genom att vrida på funktionsvredet på ugnen.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

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

9.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra

detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtilförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9.3 Ugnsfunktioner



Av-läge

Ugnen är avstängd.



Ugnsbelysning

För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Över-/undervärme med fukt

Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass och ekodesignförordningar (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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 är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Över-/undervärme med fukt.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Snabbgrillning

För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.



Snabbuppvärmning

För att ugnssteka större stycken kött eller fågel på en ugnsnivå. Bryna och göra gratänger. Maximal temperatur för den här funktionen är 210 °C.



Långsam tillagning

Tillagning av möra, saftiga stekar.

10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

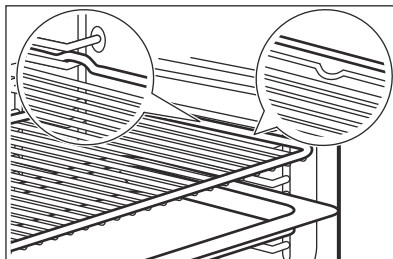


VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tippskydd. De är också tippskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärsl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida .



Skjut inte in bakplåten eller ugnsgormen hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta hindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt i den bakre delen av plåten.

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



Temperatur och baktid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

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.

11.3 Baka kakor

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

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

11.4 Tillagning av kött och fisk

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

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

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

11.5 Långsam tillagning



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

Använd den här funktionen för att tillaga, mörta kött och fisk. Långsam tillagning är inte tillämpligt på sådana recept som fatty roast pork. Använd 125 °C för mindre köttbitar, t.ex. biffar.

11.6 Tillagningstider

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

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

11.7 Över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bakverk i formar				
Julkaka	130 - 150	200 - 230	1	1 rund mindre form (diameter 23 cm)
Rumänsk sockerkaka	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Rumänsk sockerkaka - traditionell	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Sockerkaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre formar (diameter 20 cm)
Viktoria-kaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre tårtbottenformer (diameter 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljerad form (diameter 27 cm)
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulära Pyrex-formar, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Bakning på bakplåt eller i ugnsform				
Mjuk kaka	160 - 180	40 - 50	2	bakplåt eller ugnsform
Kakbotten	150 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Jästkaka med äpplen utan smuldeg	170 - 190	40 - 60	3	bakplåt
Cheesecake	170 - 190	45 - 65	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka	190 - 210	40 - 60	2	bakplåt
Smulpaj	170 - 190	20 - 40	3	bakplåt
Butterkaka	180 - 200	15 - 30	3	bakplåt
Maräng	110 - 130	80 - 100	3	bakplåt
Rulltårta	150 - 170	15 - 30	2	bakplåt
Fylld jästkaka	160 - 180	20 - 35	3	bakplåt
Hemlagad pizza	200 - 220	20 - 35	2	bakplåt
Bröd				
Pudding ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	bakplåt
Brödlimpa av rågmjöl	180 - 200	40 - 60	2	bakplåt
Svenska frallor	180 - 200	10 - 20	2	bakplåt
Ugnsstekning				
Hel kyckling	200 - 220	60 - 80	2	galler på nivå 2 och ugnsform på nivå 1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Halv kyckling	190 - 210	35-40 första sidan; 15-20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och ugnsform på nivå 2
Hel karré	170 - 190	90 - 110	2	bakplåt

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

11.8 Över-/undervärme med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Fryst pizza 350 g	190	30 - 40	2	Galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Brownie	180	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Kakor i form				
Sufflé	200	30 - 40	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	2	brylépuddingform på galler
Sockerkaka	150	30 - 40	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Fiskfilé 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Köttspett 500 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Små bakade godsaker				
Småkakor	160	25 - 35	2	bakplåt ugnsform
Macroner	170	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Välsmakande crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Mördegkakor	140	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Tarteletter	170	15 - 25	2	bakplåt eller ugnsform

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Vegetariskt				
Blandade grönsaker i påse 400 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Omelett	200	20 - 30	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform

11.9 Snabbgrillning

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

11.10 Information för testinstitut

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

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

2) Förvärm i ugnen i 10 minuter

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

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

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metallytor.

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

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

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.

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

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

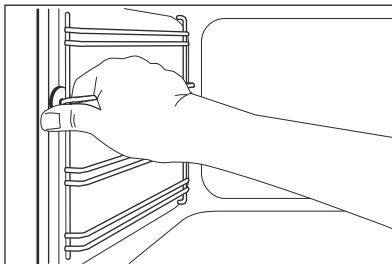
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

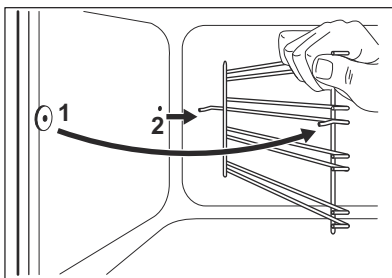
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Rengöring av ugnsluckan

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

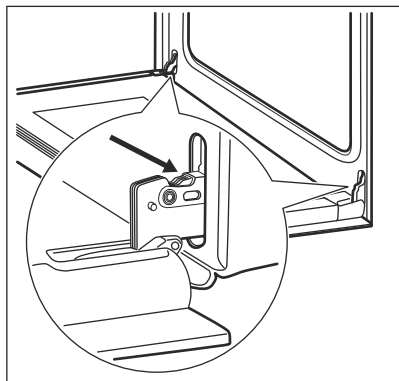


Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

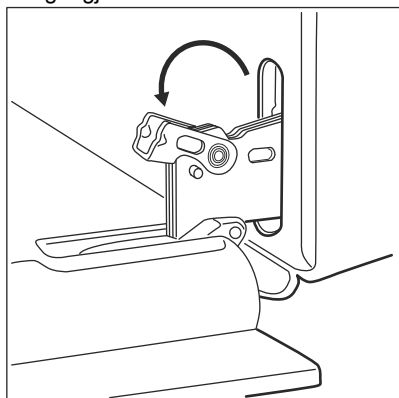
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

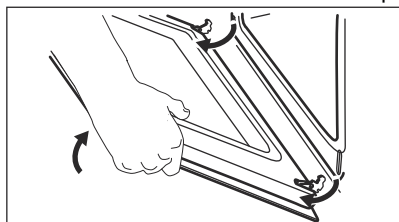
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



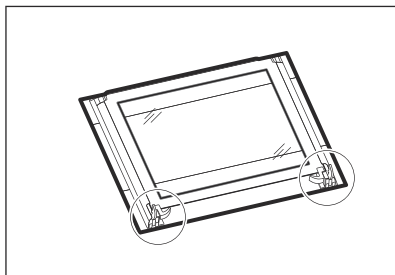
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



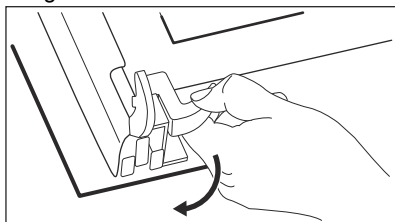
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



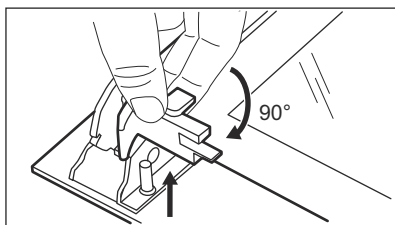
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



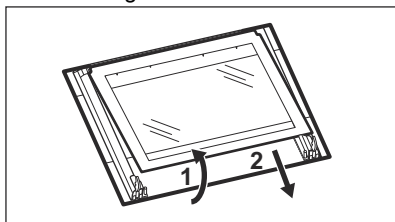
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



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

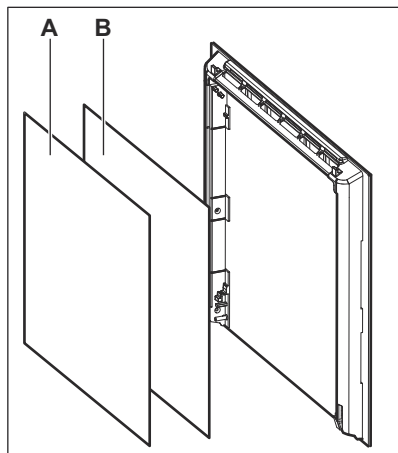


7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.

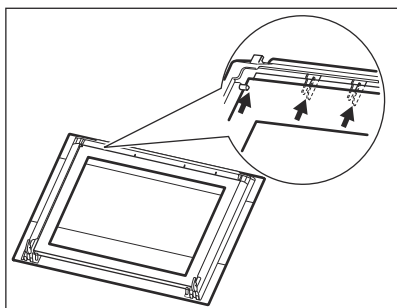


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

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



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



12.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

⚠ VARNING!

Förvara inte brandfarliga föremål (såsom rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper, rengöringsprodukter, aerosoler, eller plastföremål) i lådan. När du använder ugnen kan lådan bli varm. Det finns en risk för brand.

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

1. Dra ut lådan helt.
2. Lyft lådan något så att den kan lyftas uppåt i en vinkel mot lådskenorna.

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

12.6 Byte av lampan

⚠ VARNING!

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.

Bakre lampan

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Du kan inte aktivera produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte inställda.	Kontrollera att inställningarna är korrekta.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnsutrymmet.	Du har lämnat maten i ugnen för länge.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen tar för lång eller för kort tid.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera temperaturen vid behov. Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

13.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKR60005SW
Typ av häll	Häll för fristående spis
Antal kokzoner	4

Uppvärmningsmetod	HighLight		
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14.0 cm	
	Höger bak	18.0 cm	
	Höger fram	14.0 cm	
	Vänster fram	21.0 cm	
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	188.3 Wh/kg	
	Höger bak	182.1 Wh/kg	
	Höger fram	188.3 Wh/kg	
	Vänster fram	180.8 Wh/kg	
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		184.9 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.

- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

14.3 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförfordningar för ugn

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKR60005SW 943005755
Energieffektivitetsindex	95.0
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,76 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	60 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	44.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

14.4 Ugn – Energibesparing

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll

luckans tätningsslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

Varmhållning

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



Över-/undervärme med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen. För ytterligare information, se kapitlet "Produkt – Daglig användning", produktfunktioner.

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturlagning

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

15. MILJÖSKYDD

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

electrolux.com

867375876-B-252025



CE