

LKS6000N0W

FI Käyttöohje | Liesi

2

NO Bruksanvisning | Komfyr

25



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	2
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. ASENNUS.....	7
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	10
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. KEITTOTASO – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	12
7. KEITTOTASO – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	12
8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	12
9. UUNI – PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	13
10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	14
11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	14
12. UUNI – HUOLTO JA PUHDISTUS.....	18
13. VIANMÄÄRITYS.....	21
14. ENERGIAEHOVUUS.....	22
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	24

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: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- 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 ylikuumenisi.
- 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 käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- 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 höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun tai keittotason saranoitujen kansiin lasin puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia 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!

Laitteen asennuksen ja liitännät 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 turvalliseseen 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 keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen 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 kontaktiukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara. Sähköiskun vaara.

- 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. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona..
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä 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!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa uunin 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 päälle.
- 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.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- 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 luukku. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.

- Jos käytät uunipuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista 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.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

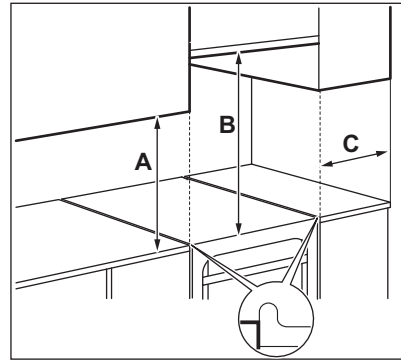
3.1 Laitteen sijainti

i

Älä asenna liettä lähelle lavuaaria tai kaappia, jossa on allas. Kosteus tai vesipisarat voivat päästä sivupaneelin ja kaapin väliin ja vaurioittaa sivupaneelin maalia ajan myötä.

Voit asentaa vapaasti sijoitettavan kaapillisen laitteen yhdelle tai kahdelle sivulle ja nurkkaan.

Tarkista taulukosta asennuksen vähimmäisetäisyydet.



Vähimmäisetäisyydet

Mitat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tekniset tiedot

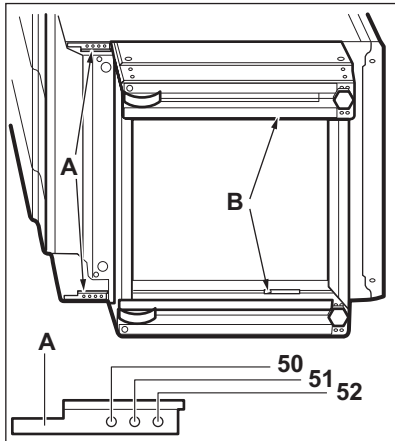
Jännite	230 V
---------	-------

Taajuus	50 - 60 Hz
Laiteluokka	1
Mitat	mm
Korkeus	857 - 917
Leveys	599
Syvyys	600

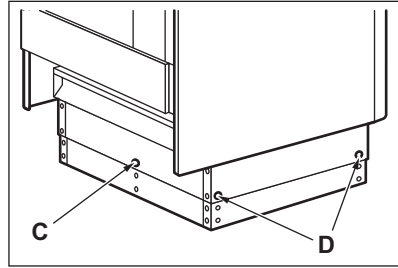
3.3 Lieden korkeuden ja syvyyden säätäminen

Liesi toimitetaan mitoissa: 897 mm (korkeus) ja 500 mm (syvyys).

1. Aseta liesi toiselle kyljelle.
2. Säätääksesi liedn jalustan syvyyttä, irrota ruuvi A ja löysää ruveja B kannattimesta.

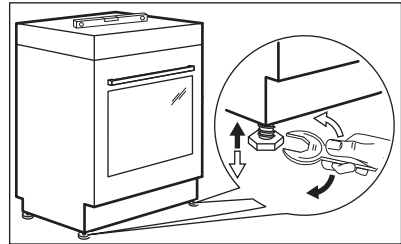


3. Aseta haluamasi syvyys.
4. Ruuvaa ruuvit A ja B kiinni.
5. Säädä korkeutta irrottamalla jalustan takana keskellä oleva ruuvi C (1 ruuvi) ja sivuruuvit D (4 ruuvia).



6. Työnnä jalusta haluamaasi korkeuteen: 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 Kaatumiseste

Aseta laitteelle oikea korkeus ja taso ennen kaatumisesteen kiinnittämistä.

⚠ HUOMIO!

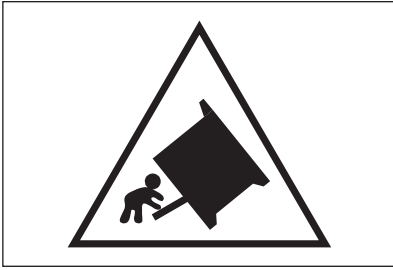
Varmista, että asennat kaatumisesteen oikeaan korkeuteen.



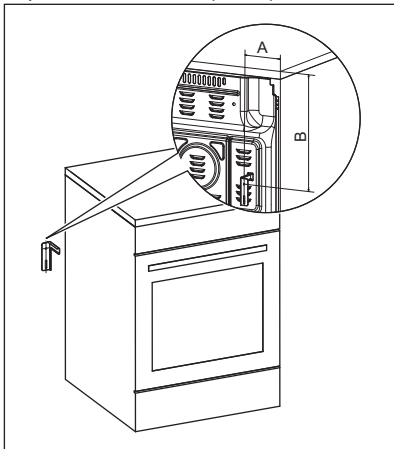
Varmista, että laitteen takana oleva pinta on sileä.

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

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



1. Asenna kaatumisesteB - 393 mm laitteen yläpintaa alemmaksi ja A - 82 mm laitteen sivulta olevassa kannattimessa olevaan pyöreään reikään. Kiinnitä se tiukasti ruuveilla vankaan materiaaliin tai käytä sopivaa vahvistusta (seinä).



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 kaatumiseste asianmukaisesti.

HUOMIO!

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

3.6 Sähköasennus

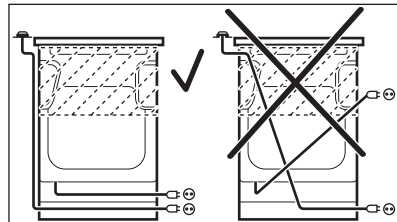
VAROITUS!

Valmistaja ei ole vastuussa, jos et noudata turvallisuusluvuissa esitettyjä turvallisuusohjeita.

Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ilman pääpistoketta. Liitäntäliitin sijaitsee takapaneelin takana.

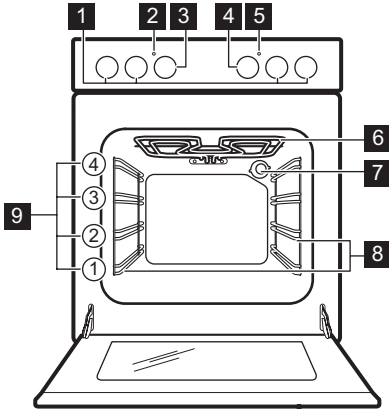
VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



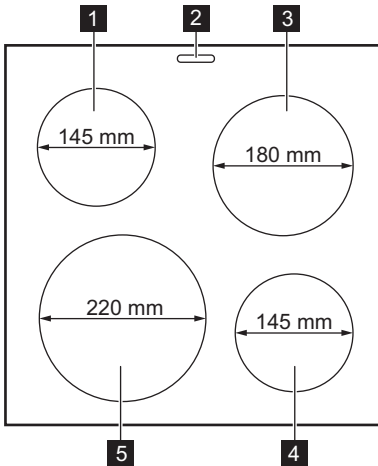
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Keittotason nupit
- 2 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 3 Lämpötilanuppi
- 4 Nuppi uunitoiminnoille
- 5 Keittotason lamppu/symboli/merkkivalo
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Hyllykannatin, irrotettava
- 9 Hyllytasot

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa.

Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumentuksen aikana.

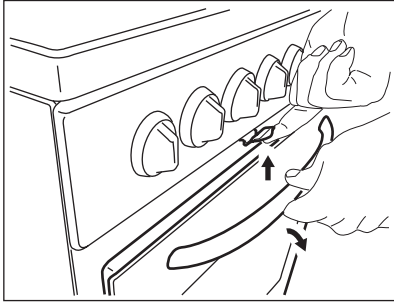
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta  toiminto. Aseta enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta uunin maksimilämpötila. Tämän toiminnon suurin sallittu lämpötila on 210 °C. Anna laitteen toimia 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Luukun mekaaninen lukitus

Lapset eivät saa avata luukkua.

Uunin luukun avaaminen:

1. Vedä luukun lukosta.



2. Avaa luukku.
Älä vedä luukun lukosta sulkiessasi uuninluukkua!

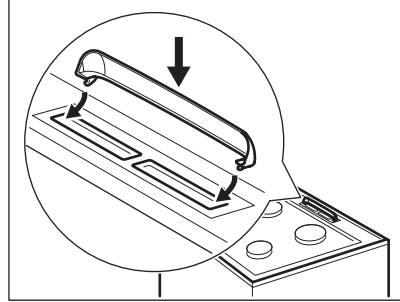


Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

5.3 Höyryn ulostulon kannen asentaminen

Höyryn ulostulon kantta käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

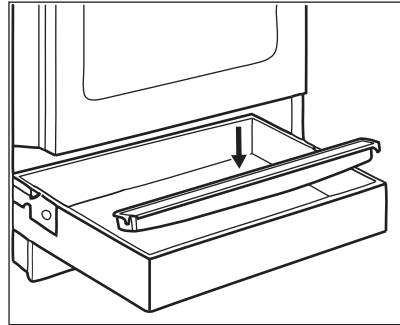
1. Aseta kannen koukut höyryn ulostulon etureunan alle.
2. Lukitse kansi painamalla kannen takareunaa alas.



5.4 Kondenssiveden kerääjän asennus

Kondenssiveden kerääjää käytetään uunin käytön aikana muodostuvan kondensaation keräämiseen.

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

Merkki	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 – NEUVOJA 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 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Teho- setus	Sovellus
1	Lämpimänä pito
2	Hellävarainen haudutus
3	Haudutus
4	Paistaminen/ruskistus
5	Kiehauttaminen
6	Kiehauttaminen / nopea paistaminen / fri-teeraus

8. KEITTOTASO – HUOLTO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhtas.
- 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 väriltään 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. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.



Lämpötilaa ei tarvitse asettaa toimintojen yhteydessä, joissa ei käytetä kuumennusta.

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 normaaliille tasolle.

9.3 Uunitoiminnot



Off -asetto

Uuni on kytketty pois päältä.



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Pikagrillaus

Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahoteivän valmistamiseen.



Grillaus

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.



Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



Kostea ylä + alalämpö

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1: 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. Lämmitysteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiin liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea ylä + alalämpö.



Toiminnon lukitus


Uunin ja keittotason toimintojen lukitsemiseksi.

9.4 Uunin ja keittotason lukitseminen

Uunin toimintojen nupissa on sisäänrakennettu toimintolukitus.



Toimintolukitus ei kytkä pois päältä liedon päävirtaa.

Käännä nuppi symbolin  kohdalle.

Nuppi tulee ulos noin 2 mm.

Uunin ja keittotason lukituksen avaaminen: Paina nuppia ja käännä se haluamaasi asentoon.

10. UUNI - TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

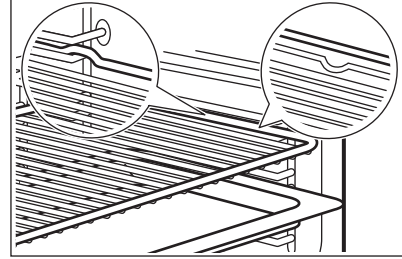


Pieni lovet parantavat turvallisuutta ja toimivat kallistumisenestosuojana. Ne toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastoiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.



Älä työnnä leivinpeltiä tai uunivuokaa uunin takaseinään asti. Tämä estää lämmön kiertämisen leivinpellin ympärillä. Ruoka voi palaa, erityisesti leivinpellin takaosassa.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

11. UUNI – NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

11.1 Yleistä

Uunissa on neljä kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

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 paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

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

11.6 Ylä-/alalämpö

11.3 Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkuu ennen kuin 3/4 paistoaajasta on kulunut.

11.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

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.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Kypsentäminen vuoissa				
Joulukakku	130 - 150	200 - 230	1	1 pyöreä kevyt vuoka (halkaisija: 23 cm)
Romanialainen sokerikakku	160 - 180	40 - 50	1	2 neliömäistä kevyttä vuokaa (pituus: 25 cm)
Romanialainen sokerikakku – 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 pyöreä emalivuoka (halkaisija: 27 cm)
Perunapaistos	190 - 210	55 - 65	2	2 suorakulmaista Pyrex-vuokaa, 24 cm x 15 cm x 5 cm

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Tarvikkeet
Paistaminen leivinpellillä tai uunipannulla				
Uunipannukakku	160 - 180	40 - 50	2	Leivinpelti tai uunipannu
Matala kakku	150 - 170	20 - 30	3	Leivinpelti
Hiivataikinapohjainen omenakakku ilman muropäällystettä	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
Marengit	110 - 130	80 - 100	3	Leivinpelti
Kääretorttu	150 - 170	15 - 30	2	Leivinpelti
Täytetty hiivataikinapohjainen kakku	160 - 180	20 - 35	3	Leivinpelti
Kotitekoinen pizza	200 - 220	20 - 35	2	Leivinpelti
Leipä				
Torttu ¹⁾	280 - 300	10 - 15	3	Leivinpelti
Ruisleipä	180 - 200	40 - 60	2	Leivinpelti
Hiivasämpylät	180 - 200	10 - 20	2	Leivinpelti
Lihan paistaminen				
Kana, kokonainen	200 - 220	60 - 80	2	paistoritilä tasolla 2 ja uunipannu tasolla 1
Kana, puolikas	190 - 210	35-40 ensimmäinen puoli; 15-20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2
Porsaanpaisti	170 - 190	90 - 110	2	Leivinpelti

1) Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

11.7 Kostea ylä + alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattintaso	Tarvikkeet
Leipä ja pizza				
Pullat	190	20 - 30	2	Leivinpelti tai uunipannu
Pakastepizza, 350 g	190	30 - 40	2	Paistoritilä

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

11.8 Pikagrillaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin-taso	Tarvikkeet
Porsaanleike	220 - 240	15 - 25 ensimmäinen puoli; 10 - 20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2
Kana, puolikas	220 - 240	30 - 35 ensimmäinen puoli; 15 - 25 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2
Porsaankyjykset	220 - 240	10-20 ensimmäinen puoli; 10-20 toinen puoli	3	paistoritilä tasolla 3 ja uunipannu tasolla 2

11.9 Tiedoksi testauslaitoksille

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tarvikkeet	Kannattin-taso	Aika (min)
Pienet kakut (16 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	150	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	Uunipannu	3	15 - 25
Paahtoleipä ¹⁾	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	2	2 - 5
Naudanlihapihvi ²⁾	Pikagrillaus	250	Paistoritilä	3	15 ensimmäinen puoli; 15 toinen puoli

1) Esikumenna uunia 5 minuuttia.

2) Esikumenna uunia 10 minuuttia.

12. UUNI – HUOLTO 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 ruokariskeiden 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 pinttynleet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

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.

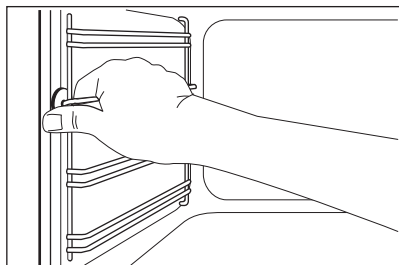
12.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

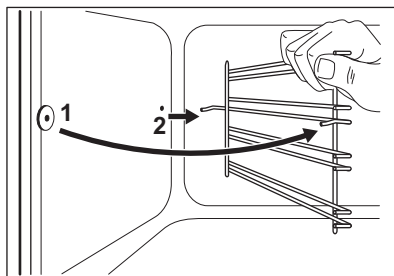
HUOMIO!

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 Uuninluukun puhdistaminen

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



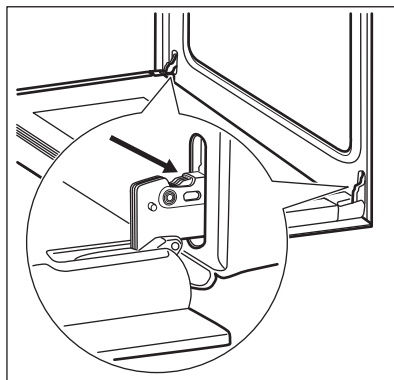
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



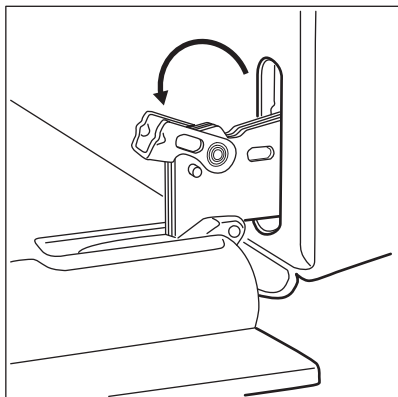
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

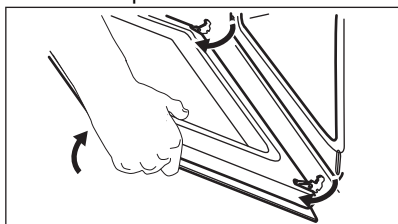
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



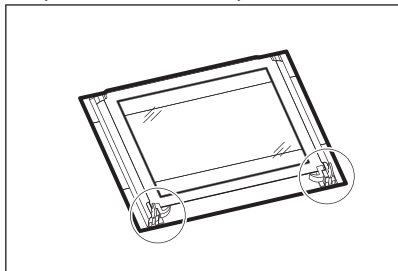
2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



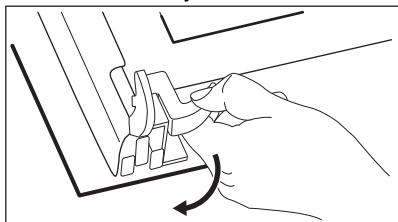
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avusasentoon. Nosta ja vedä luukua sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



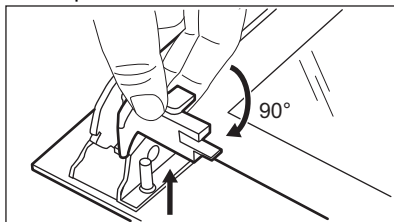
4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.



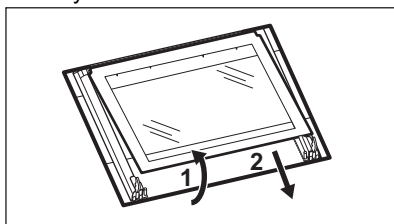
5. Vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasilevyt.



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



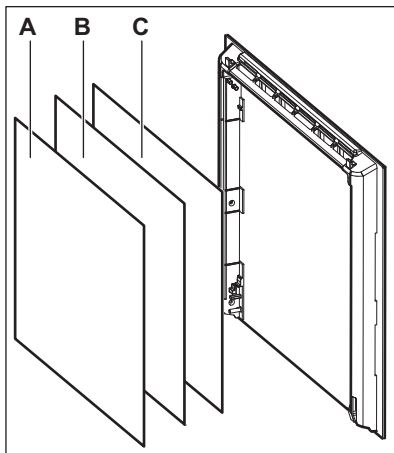
7. Nosta ensin varoen ja poista lasilevyt sen jälkeen yksi kerrallaan. Aloita ylimmästä levystä.



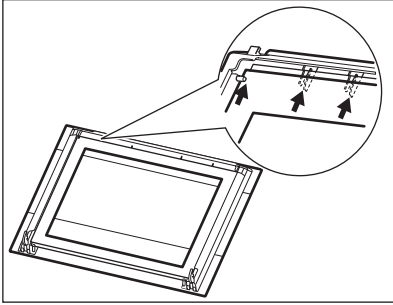
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

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 keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



12.5 Alalaatikko

Säilytyslaatikko on uunikammion alapuolella.

VAROITUS!

Älä laita alalaatikkoon elintarvikkeita.

VAROITUS!

Älä säilytä alalaatikossa helposti syttyviä esineitä, kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, uunikintaita, paperia, puhdistusaineita, aerosoleja, muovisia esineitä. Uunina käytettäessä laatikko voi kuumentua. On olemassa tulipalovaara.

Uunin alalaatikko voidaan poistaa puhdistusta varten.

Alalaatikon poistaminen:

1. Vedä vetolaatikkoa ulospäin, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta alalaatikkoa hieman, jotta sitä voidaan nostaa ylöspäin laatikon ohjaimien kulmassa.

Asenna laatikko paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12.6 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 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Et saa laitetta käynnistymään.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Sulake on palanut.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta:	Kytke uuni toimintaan.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista asetusten oikeellisuus.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Vaihda lamppu.
Höyry ja tiivistynyt kosteus laskeutuvat ruoan pinnalle ja uunin sisätilaan.	Olet jättänyt ruoan uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä astioita uuniin yli 15 - 20 minuutiksi kypsennyksen päättymisen jälkeen.
Ruokien kypsyminen kestää liian kauan tai ne kypsyvät liian nopeasti.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Sääda lämpötilaa tarvittaessa. Noudata käyttöohjetta.

13.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Keittolevyn tuotetiedot EU:n ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukaisesti

Mallin tunniste	LKS6000NOW	
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	
IEC/EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mitaustavat.		

14.2 Keittotaso - Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.

- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

14.3 EU:n uunien energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistenumero	LKS6000N0W 943005278
Energiatohokkuusluokka	95,0
Energiatohokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,76 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähte	Sähkö
Äänimer.voimak	60 l
Uunityyppi	Uuni erilleen asennettavan lieden sisällä
Massa	56.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

14.4 Uuni – Energiansäästö

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kostea ylä + alalämpö


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Tutustu lisätietoihin luvussa Laite - "Päivittäinen käyttö", Laitetoiminnot.

14.5 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	25
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	27
3. MONTERING.....	30
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	33
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	33
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	35
7. PLATETOPP - TIPS.....	35
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	35
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	36
10. OVN - BRUKE TILBEHØRET.....	37
11. OVN – TIPS.....	37
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	41
13. FEILSØKING.....	44
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	44
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	46

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kablet.
- Dette apparatet er for bruk opptil 2000 meter over havet.
- Produktet er ikke beregnet for bruk på skip, båter eller fartøy.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- Ikke monter produktet på en plattform.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre dørglasset eller hengslede lokk på platetopp, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Om stikkontakten 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 ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Kjøkkenskapet og fordypningen må være i passende dimensjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Deler av produktet bærer strøm. Dekk produktet med møbler for å forhindre berøring av farlige deler.
- Sidene på apparatet må stå ved siden av apparater eller enheter av samme høyde.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Sørg for å montere en stabilisering, for å hindre at produktet velter. Se installasjonskapittelet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.
Fare for elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeoverflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for hermetiseringformål.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- 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 lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonen 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.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet før vedlikehold. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

2.5 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

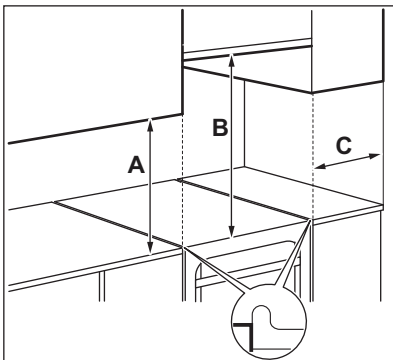
3.1 Produktets plassering



Ikke installer komfyren i nærheten av vasken eller i nærheten av kabinettet med vask. Fuktighet/vanndråper kan trenge inn mellom sidepanelet og kabinettet, og over tid kan det skade malingen på sidepanelet.

Du kan installere ditt frittstående produkt med skap på én eller to sider og i hjørnet.

For minimumavstander for montering, sjekk tabellen.



Minimumavstander

Dimensjon	mm
A	400

Dimensjon	mm
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

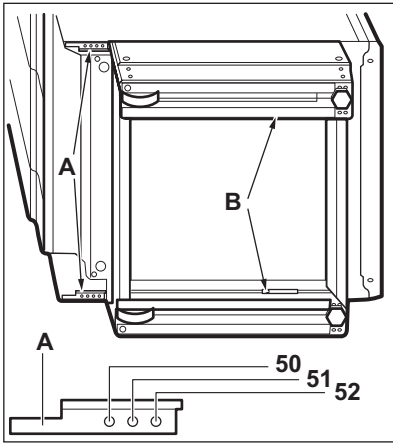
Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Dimensjon	mm
Høyde	857 - 917
Bredde	599
Dybde	600

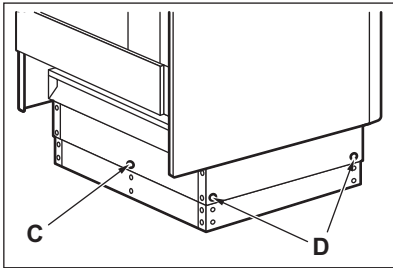
3.3 Endre høyden og dybden på komfyren

Kokeren leveres i 897 mm høyde og 500 mm dybde.

1. Legg komfyren på den ene siden.
2. For sokkeldybde skru ut skruen A og løsne skruene B på braketten.

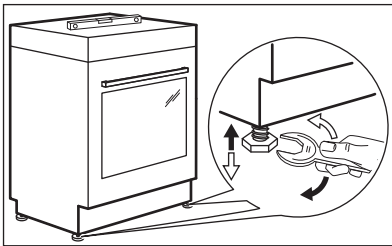


3. Angi ønsket dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Skru ut skruen C (1 skrue) midt bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer) for høyde.



6. Skyv sokkelen inn til ønsket 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!

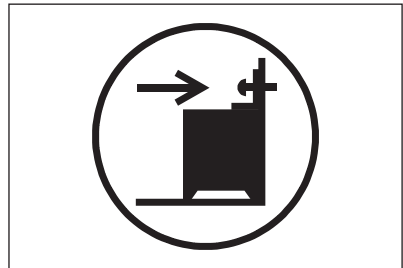
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



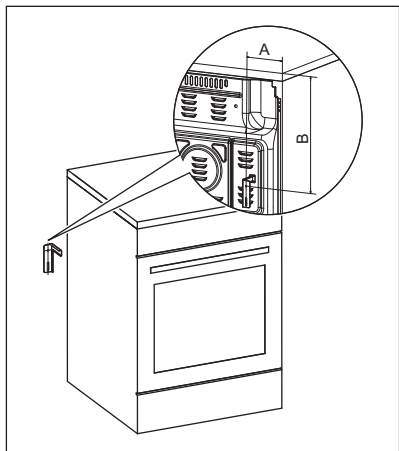
Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

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 B – 393 mm fra toppen av produktet og A – 82 mm fra siden av produktet, i det runde hullet på en brakett. Skru den fast i massivt materiale eller bruk egnet 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 installering.

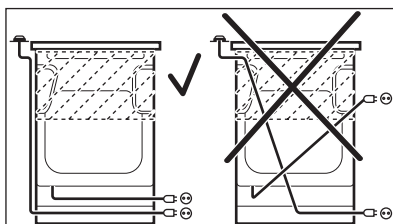
ADVARSEL!

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

Produktet leveres med strømledning uten støpsel. Tilkoblingsterminalen er plassert bak bakplaten.

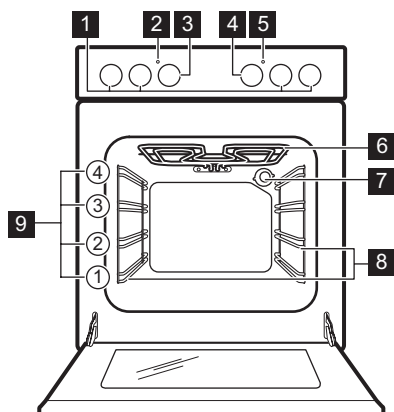
ADVARSEL!

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



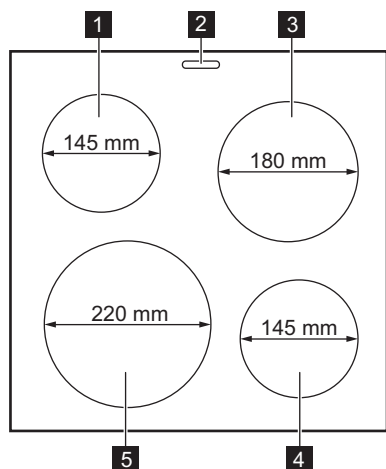
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Brytere til platetoppen
- 2 Temperaturindikator/-symbol
- 3 Temperaturbryter
- 4 Bryter for ovnsfunksjonene
- 5 Komfyr lampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Lys
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Hyllenivåer

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Kokesone 1000 W
- 2 Damputløp - nummer og posisjon avhenger av modellen
- 3 Kokesone 1500 W
- 4 Kokesone 1500 W
- 5 Kokesone 2000 W



5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

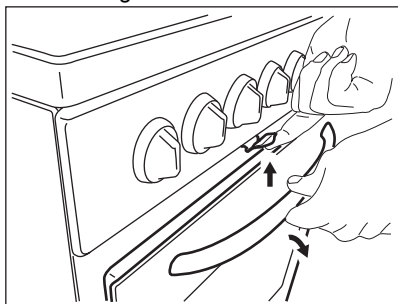
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Still inn funksjonen . Angi den maksimale temperaturen. Den maksimale temperaturen for denne funksjonen er 210 °C. La produktet være i bruk i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
6. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 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 ovnsdør!

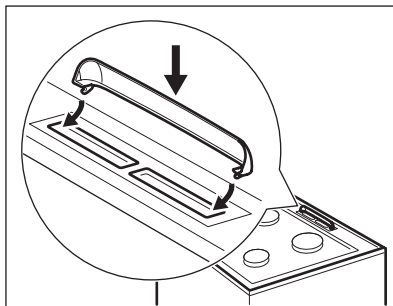


Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5.3 Installere damputløpsdekselet

Damputløpsdekselet brukes til å samle opp kondensatet som dannes under bruk av ovnen.

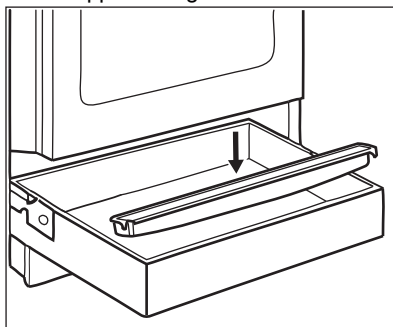
1. Plasser krokene på dekselet under den fremre kanten av damputløpshullene.
2. Trykk ned den bakre kanten for å låse dekselet.



5.4 Montering av kondensopsamler

Kondenssamleren brukes til å samle opp kondens som dannes under bruk av ovnen.

1. Plasser kondensopsamleren på forsiden av oppbevaringskuffen.



2. Tøm kondensopsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Effektrinn

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 effektrinn. 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. PLATETOPP - 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 Forenklet matlagingsguide

Varme- innstil- ling	Bruk
1	Holde maten varm
2	Skånsom småkoking
3	Småkoking
4	Steking / bruning
5	Koker opp
6	Koke opp / rask steking / fritering

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

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

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

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.

8.2 Rengjøring av den elektriske koketoppen

1. Bruk skurepulveret eller skuresvampen.
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.

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.



For funksjonene uten oppvarming er det ikke nødvendig å stille inn temperaturen.

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


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

0 Av-posisjon
Ovnen er av.

 **Over- og undervarme**
For å bake og steke på én brett plassering.

 **Max. Grill**
Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.

 **Grilling**
Slik griller du tynne matstykker og rister brød.


 **Undervarme**
For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.

 **Over-/undervarme med fukt**
Denne funksjonen ble brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkravene (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. Se kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Over-/undervarme med fukt.


 **Tastelås**
For å låse ovn- og kokeplatefunksjoner.

9.4 Lås ovnen og platetoppen

Bryteren for ovenns funksjoner har en innebygd tastelås.



Tastelåsen deaktiverer ikke komfyrens strømtilførsel.

Drei bryteren til symbol .

Bryteren stikker ut omtrent 2 mm.

Lukk opp for tilgang ovnen og platetopp:
Trykk på bryteren og drei til ønsket posisjon.

10. OVN - BRUKE TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

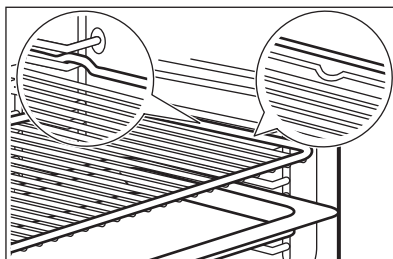


Små fordypninger øker sikkerhet og gir vippebeskyttelse. De er også anti-velt enheter. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.

i

Ikke skyv stekebrettet eller den dype pannen 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.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

11. OVN – TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

i

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

11.1 Generell informasjon

Produktet har fire brettthøyder. 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.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene 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.

11.6 Over- og undervarme

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.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Baking i former				
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-skåler, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Baking i stekebrett eller langpanne				
Langpannekake	160 - 180	40 - 50	2	stekebrett 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

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
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
Fyllt gjærbakst	160 - 180	20 - 35	3	stekebrett
Hjemmelaget pizza	200 - 220	20 - 35	2	stekebrett
Brød				
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
Steking				
Hel kylling	200 - 220	60 - 80	2	rist på nivå 2 og langpanne på nivå 1
Kylling, delt i to	190 - 210	35-40 første side; 15-20 andre side	3	rist på nivå 3 og langpanne på nivå 2
Svinestek	170 - 190	90 - 110	2	stekebrett

1) Forhåndsoppvarm ovnen i 10 minutter.

11.7 Over-/undervarme med fukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	20 - 30	2	stekebrett eller langpanne
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	rist
Kaker på bakebrett				
Rullekake	180	20 - 30	2	stekebrett eller langpanne
Brownies	180	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Kake i boks				
Soufflé	200	30 - 40	2	seks keramiske ramekin på rist
Sukkerbrødbunn	180	20 - 30	2	sukkerbrødbunn-form på rist
Formkake	150	30 - 40	2	kakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	20 - 30	2	stekebrett eller langpanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Fiskefilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzabrett på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Kjøttspyd 500 g	200	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Småbakst				
Informasjonskapsler (Cookies)	160	25 - 35	2	stekebrett langpanne
Makroner	170	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Muffins	180	30 - 40	2	stekebrett eller langpanne
Salte kjeks	160	25 - 35	2	stekebrett eller langpanne
Mørdeigkjeks	140	30 - 40	2	stekebrett eller langpanne
Små terter	170	15 - 25	2	stekebrett eller langpanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	190	30 - 40	2	stekebrett eller langpanne
Omelett	200	20 - 30	2	pizzabrett på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	30 - 40	2	stekebrett eller langpanne

11.8 Max. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Hyllenivå	Tilbehør
Svinekotelett	220 - 240	15 - 25 første side; 10 - 20 andre side	3	rist på nivå 3 og langpanne på nivå 2
Kylling, delt i to	220 - 240	30 - 35 første side; 15 - 25 andre side	3	rist på nivå 3 og langpanne på nivå 2
Svinekoteletter	220 - 240	10-20 første side; 10-20 andre side	3	rist på nivå 3 og 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	langpanne	3	15 - 25
Elepai (2 former Ø20 cm, diagonalt plassert)	Over- og undervarme	200	2 runde aluminiums-former	1	60 - 70
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	170	rund kakeform på rist	2	20 - 30
Deigstriper	Over- og undervarme	140	langpanne	3	15 - 25
Ristet brød ¹⁾	Max. Grill	250	rist	2	2 - 5
Biffburger ²⁾	Max. Grill	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. Fettoppsamling 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 ovnens betjeningspanel på samme måte.

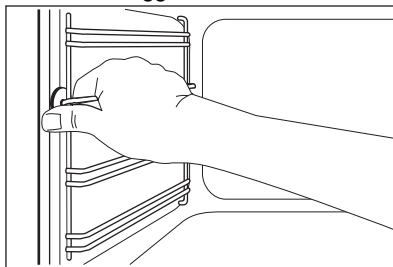
12.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

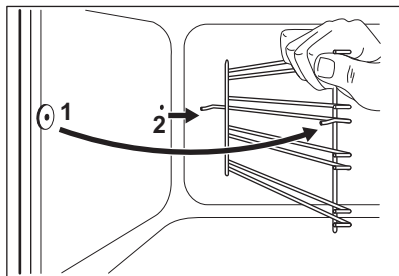
FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigen.

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



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



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

12.4 Rengjøring av ovnsdøren

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



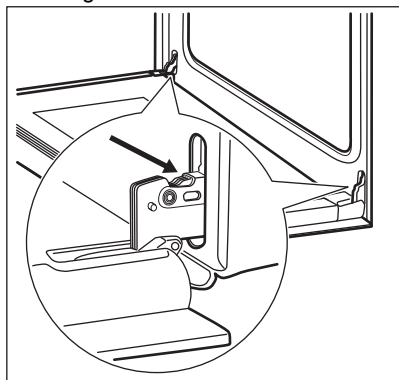
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.



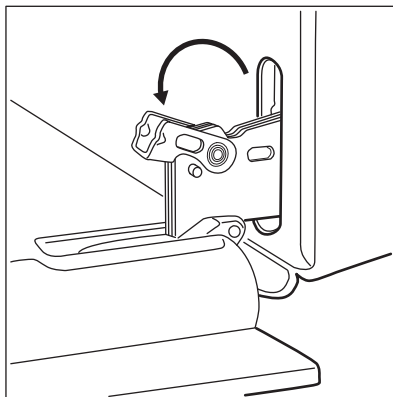
FORSIKTIG!

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

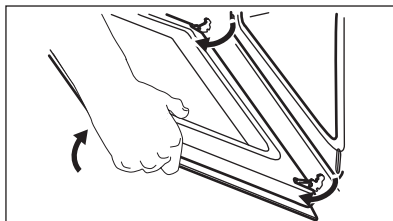
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



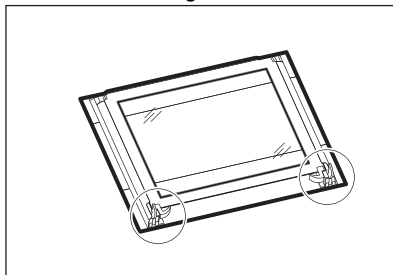
2. Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.



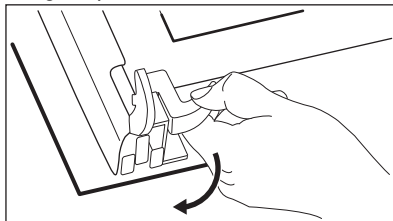
3. Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



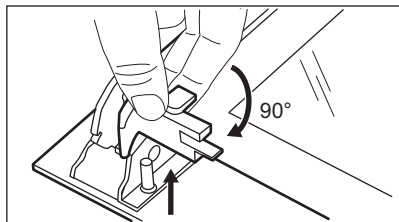
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



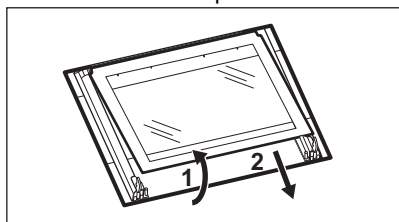
5. Friggjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



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



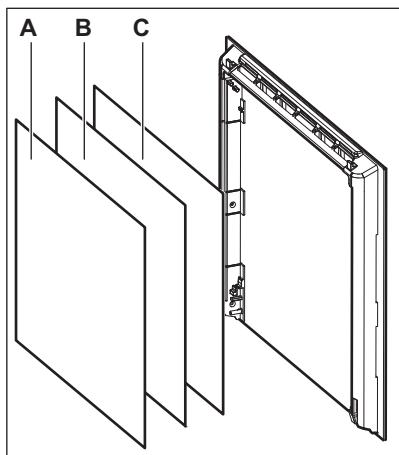
7. Først løft forsiktig og fjern deretter glasspanelene en av gangen. Begynn med det øverste panelet.



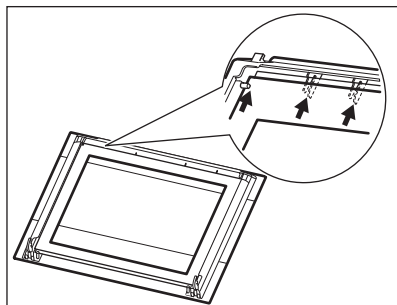
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

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.



12.5 Skuffen

Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.

⚠ ADVARSEL!

Ikke legg mat i skuffen.

⚠ ADVARSEL!

Ikke oppbevar brennbare gjenstander som rengjøringsmidler, plastposer, gryteklater, papir, rengjøringsprodukter, aerosoler og plastgjenstander i skuffen. Skuffen kan bli varm når du bruker ovnen. Det er fare for brann.

Skuffen under ovnen kan tas ut for rengjøring.

Ta ut skuffen:

1. Trekk skuffen ut til den stopper.
2. Løft skuffen litt, slik at den kan løftes oppover i en vinkel på skuffeskinnene. For å montere skuffen, følg prosedyren i omvendt rekkefølge.

12.6 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 glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

4. Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Produktet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Sikringen har gått.	Slå på platetoppen 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 produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformasjon i henhold til EUs Ecodesign-forskrifter for platetopper

Modellidentifikasjon	LKS6000N0W		
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr		
Antall soner	4		
Varmeteknologi	Støpejern		
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	14.5 cm	
	Høyre bak	18.0 cm	
	Høyre fremme	14.5 cm	
	Venstre fremme	22.0 cm	
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	192.0 Wt/kg	
	Høyre bak	194.9 Wt/kg	
	Høyre fremme	194.9 Wt/kg	
	Venstre fremme	193.9 Wt/kg	
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	193.9 Wt/kg		

IEC/EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

14.2 Platetopp - Energisparing

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.

- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

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

14.4 Ovn – Energisparing

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 -

10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.



Over-/undervarme med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging. For ytterligere detaljer, se kapittelet «Produkt – Daglig bruk», produktets funksjoner.

14.5 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



electrolux.com

867375953-B-242025



CE