



LKR5000N0W

NO Bruksanvisning | **Komfyr**

2

SV Bruksanvisning | **Spis**

26



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.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	11
6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK.....	11
7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS.....	12
8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING.....	14
9. OVN – DAGLIG BRUK.....	14
10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET.....	15
11. OVN - RÅD OG TIPS.....	16
12. OVN – STELL OG RENGJØRING.....	20
13. FEILSØKING.....	22
14. ENERGIEFFEKTIV.....	23
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	25

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.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person må installere dette produktet og skifte ut kabelen.
- 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 skrapegjenstander 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.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- **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 stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Vær forsiktig når du berører oppbevaringsskuffen. Det kan bli varmt.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller

angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!

Installasjon 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 fotføy.
- 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 jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.

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

2.3 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 slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- 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.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med 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 i bunnen av produktet.
 - 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 produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker.
- Fruktsaft gir permanente flekker.
- Ikke oppbevar varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- 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 stikkontakten.
- 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.
- 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, skuresvamp, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- 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 strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

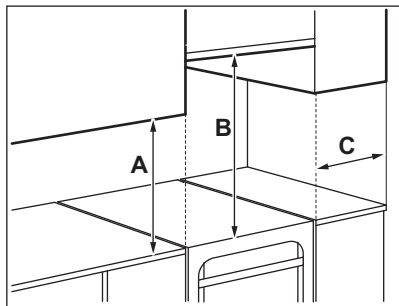
3.1 Produktets plassering



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
B	650
C	150

3.2 Tekniske data

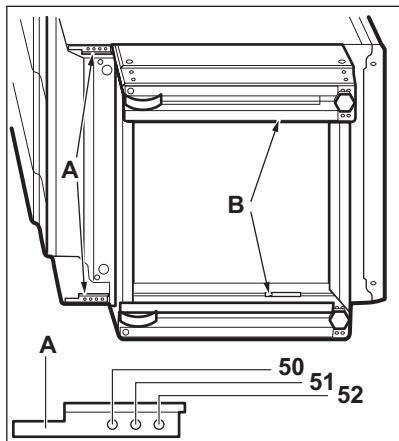
Spenning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklasse	1

Dimensjon	mm
Høyde	858 - 923
Bredde	500
Dybde	600

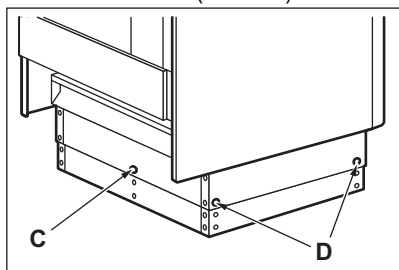
3.3 Endre høyde og dybde på komfyren

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

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

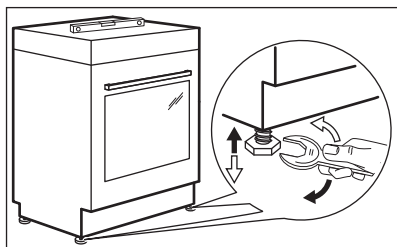


3. Angi nødvendig dybde.
4. Skru inn skruene A og B.
5. Når det gjelder høyden, fjerner du skruen C (1 skruer) i midten bak på sokkelen og sideskruene D (4 skruer).



6. Trykk sokkelen inn til nødvendig høydeinnstilling: 923, 898 eller 858 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!

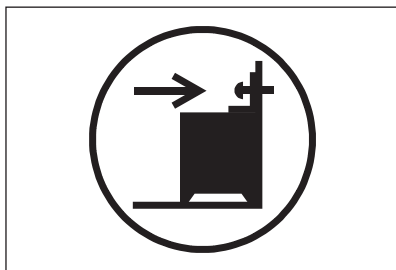
Sørg for at du monterer vippesikringen i korrekt høyde.



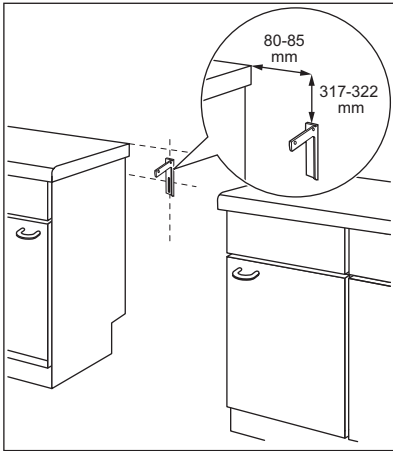
Sørg for at overflaten bak produktet er glatt.

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 317 - 322 mm fra toppen av produktet og 80-85 mm fra venstre side av produktet til det runde hullet på braketten. Skru den inn i det faste materialet eller bruk gjeldende forsterkning (vegg).



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



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

FORSIKTIG!

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

3.6 Elektrisk montering

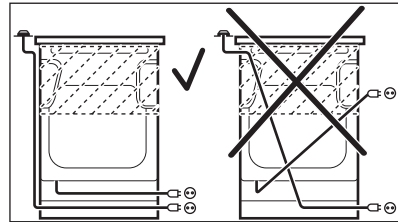
ADVARSEL!

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

Apparatet leveres med strømledning uten støpsel.

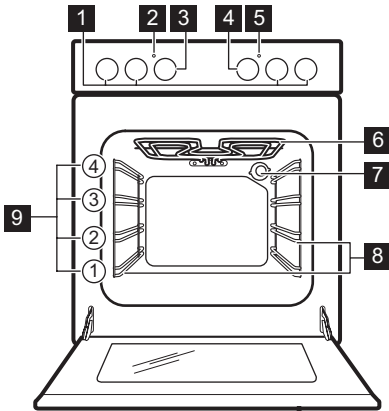
ADVARSEL!

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



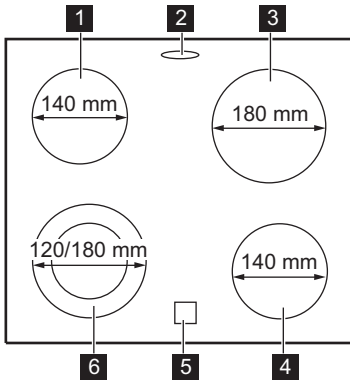
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



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

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Kokesone 1 200 W
- 2 Damputløp - nummer og posisjon avhenger av modellen
- 3 Kokesone 1 800 W
- 4 Kokesone 1 200 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kokesone 700 / 1700 W

4.3 Tilbehør

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

- **Teleskopskinner (ekstrautstyr)**
For hyller og brett. Du kan bestille dem separat.
- **Oppbevaringsskuff**
Oppbevaringsskuffen er under ovnsrommet.
- **Kondensopsamler**
For å samle opp kondens som dannes under bruk av ovnen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Førstegangsrengjøring

Ta ut all tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

i



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og all tilbehør før førstegangs bruk.

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen.

5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. Maksimumstemperaturen for denne funksjonen er 210 °C.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøles.

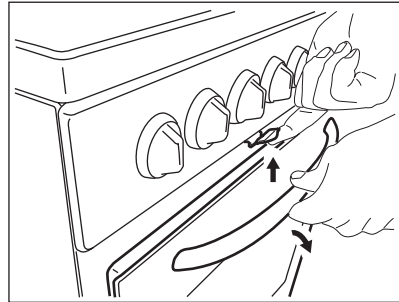
Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

5.3 Mekanisk dørlås

Døren kan ikke åpnes av barn.

Åpne ovnsdøren:

1. Trekk og hold dørlåsen.



2. Åpne døren.

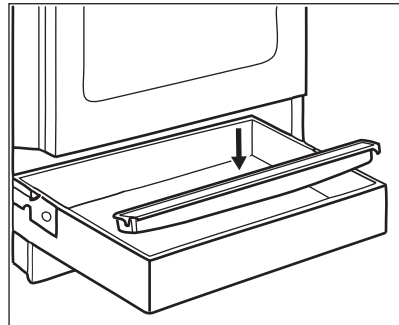
Ikke trekk i dørlåsen når du lukker ovns dørlås!

i

Den mekaniske dørlåsen deaktiveres ikke når produktet slås av.

5.4 Tilkobling for kondensoppsamler

1. Plasser kondensoppsamleren på forsiden av oppbevaringsskuffen.



2. Tøm kondensoppsamleren etter tilberedning.

6. PLATETOPP – DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Beskrivelse av kokesoner

Kokesonene er utstyrt med termostat og fungerer periodisk (aktiveres og deaktiveres), avhengig av valgt varmenivå.

6.2 Effektrinn

Symboler	Funksjon
0	Av-posisjon
⊙	Dobbelsone
⎓	Hold varm
1 - 9	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.

6.3 Slik bruker du den enkelte sonen

For å bruke en enkel sone, vri den aktuelle bryteren til en av følgende posisjoner: 1-9.




For varmeinnstillinger 1-3 forblir sonen rød i omtrent 2-3 sekunder og deaktiveres deretter.



Sonen opererer på sitt maksimale effektnivå når du har stilt inn varmenivået til 8 eller 9.

6.4 Aktivere og deaktivere de ytre ringene (doble eller ovale)

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

1. Hvis du velger et varmenivå mellom 1-9, vil bare den sentrale delen av kokesonen aktiveres.
2. For å aktivere den ytre ringen, vrir du bryteren med klokken forbi innstilling 9 til  ..
3. Drei så bryteren mot klokken, til ønsket varmeinnstilling (1-9). Både den sentrale delen og den ytre ringen fungerer sammen.

Du deaktiverer den ytre ringen ved å dreie bryteren til av-posisjon. Både den sentrale delen og den ytre eller ovale ringen deaktiveres. Indikatoren slukker. For å starte den sentrale delen av kokesonen på nytt, velg et varmenivå mellom 1-9.

6.5 Restvarmeindikator

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Indikatorer tennes når en kokesone er varm, men den fungerer ikke hvis nettleddningen er frakoblet.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

7. PLATETOPP - RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

Matlagingsresultatene er avhengige av kokekarenes materiale



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.

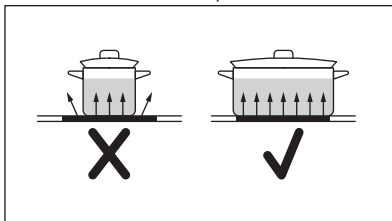


Ikke bruk kokekar på den keramiske kokeplaten hvis de har skarpe kanter, f.eks. støpejernsgryter. Disse kan forårsake permanente riper eller skuremerker på kokeplaten.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

For å spare energi og sikre at kokeplaten fungerer som den skal, må kokekaret ha en egnet minimumsdiameter (minst den samme som sonediameteren).



7.2 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggestand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
2 – 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 – 5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 – 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), frityrkoke pommes frites.		

8. PLATETOPP – STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesielskrape for glasset.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder

sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en blanding av bakepulver og sitronsaft eller eddik.

9. OVN – DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Slå av og på ovnen

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




Lampen lyser når ovnen er i bruk.






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

9.3 Ovnsfunksjoner

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.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Av-posisjon	Ovnen er av.
	Ovnslampe	Slå på lampen uten tilberedningsfunksjon.
	Over- og undervarme	For å bake og steke på én brettplassing.

Symbol	Ovnfunksjon	Anvendelse
	Baking med over-/undervarme	Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (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. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing. Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Se kapittelet «Råd og tips» for matlagingsinstruksjoner, Baking med over-/undervarme.
	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
	Rask grilling	For å riste brød og grille flate matvarer i større mengder.
	Hurtigvarming	For å steke store steker eller fjærkre i én høyde. For å gratinere og brune. Maksimumstemperaturen for denne funksjonen er 210 °C.
	Lavtemperatursteking	For å tilberede møre og saftige steker.

10. STEKEOVN - BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

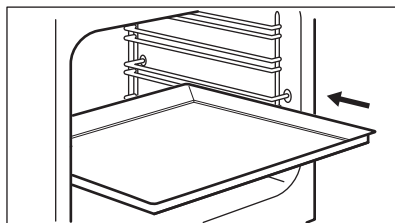
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Sette inn tilbehøret

Brett:

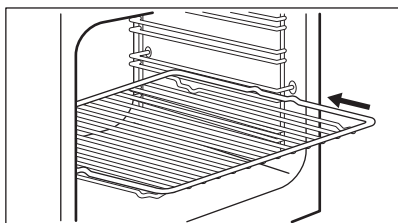


Ikke skyv stekebrettet eller den dype pannen helt inn til bakveggen i ovnsrommet. Dette hindrer varmen fra å sirkulere rundt brettet. Maten kan bli brent, spesielt i den bakre delen av brettet.

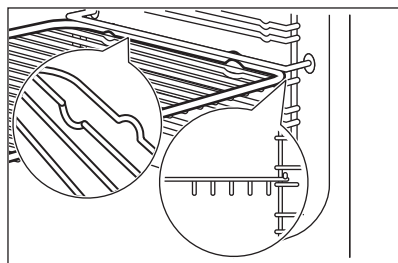


Skyv stekebrettet/langpannen inn i sporene på brettstigen. Sørg for at den ikke berører bakveggen i ovnen.

Rist:



Sett risten inn sporene på brettstigen.



11. OVN - RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Generell informasjon

Produktet har fire 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 stekerresultatet 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.

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 Lavtemperatursteking



Når du bruker denne funksjonen må du alltid lage retten uten lokk.

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk.

Lavtemperatursteking egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. 125 °C for mindre kjøttstykker, som for eksempel steker.

11.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

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

11.7 Over- og undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplas- sering	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-fat, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Baking på stekebrett eller i grill- / langpanne				
Langpannekake	160 - 180	40 - 50	2	bakebrett eller langpanne
Flat kake	150 - 170	20 - 30	3	stekebrett
Gjærbakst med epler uten smuler	170 - 190	40 - 60	3	stekebrett
Ostekake	170 - 190	45 - 65	2	stekebrett
Epleterte	190 - 210	40 - 60	2	stekebrett
Smuldrekake	170 - 190	20 - 40	3	stekebrett
Rørekake	180 - 200	15 - 30	3	stekebrett
Marengs	110 - 130	80 - 100	3	stekebrett
Rullekake	150 - 170	15 - 30	2	stekebrett
Fylt gjærbakst	160 - 180	20 - 35	3	stekebrett
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 grill- / langpanne på nivå 1

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing	Tilbehør
Kylling, delt i to	190 - 210	35-40 første side; 15-20 andre side	3	rist på nivå 3 og grill- / langpanne på nivå 2
Svinestek	170 - 190	90 - 110	2	stekebrett

1) Forhåndsoppvarm ovnen i 10 minutter.

11.8 Baking med over-/undervarme

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasing	Tilbehør
Brød og pizza				
Boller	190	20 - 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Frossen pizza 350 g	190	30 - 40	2	rist
Kaker på stekebrett				
Rullekake	180	20 - 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Brownie	180	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Formkaker				
Soufflé	200	30 - 40	2	keramisk ildfast form på rist
Gratengbase	180	20 - 30	2	gratengform på rist
Formkake	150	30 - 40	2	bakeform på rist
Fisk				
Fisk i poser 300 g	180	20 - 30	2	rist eller grill-/stekepanne
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Fiskefileter 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på rist
Kjøtt				
Kjøtt i pose 250 g	200	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Kjøtt på spyd 500 g	200	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Småbakst				
Kjeks	160	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Makroner	170	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Muffins	180	30 - 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Pikantkake	160	25 - 35	2	rist eller grill-/stekepanne
Sandkaker	140	30 - 40	2	rist eller grill-/stekepanne

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Tilbehør
Terteskjell	170	15 – 25	2	rist eller grill-/stekepanne
Vegetarisk				
Blandede grønnsaker i pose 400 g	190	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne
Omelett	200	20 – 30	2	pizzaform på rist
Grønnsaker på brett 700 g	190	30 – 40	2	rist eller grill-/stekepanne

11.9 Rask grilling

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

11.10 Informasjon for testinstitutter

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

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tilbehør	Hyllenivå	Tid (min)
Biffburger ²⁾	Rask grilling	250	rist	3	15 første side; 15 andre side

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Forvarm ovnen i 10 minutter.

12. OVN – STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

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

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnens innside etter hver bruk. 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.

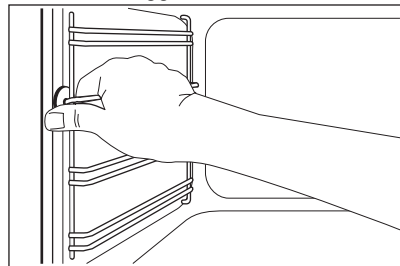
12.3 Fjerne hyllestøttene

Fjern hyllestøttene.

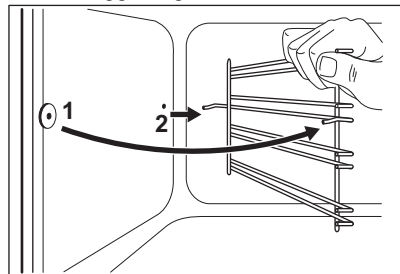
⚠ FORSIKTIG!

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 Slik fjerner du: grillen

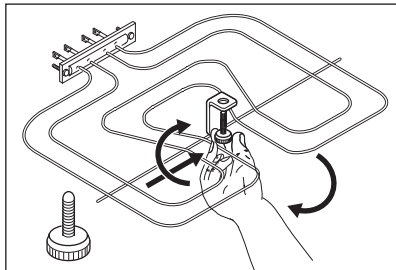
⚠ ADVARSEL!

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

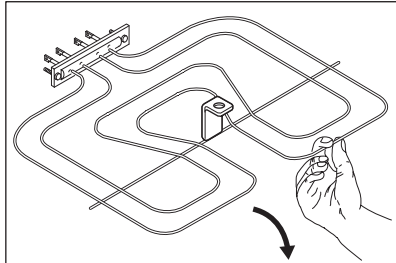
Fjern brettstøttene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.



3. Rengjør taket i ovnen med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel, og la det tørke. Monter varmeelementet i motsatt rekkefølge. Monter brettstignene.

⚠ ADVARSEL!

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

12.5 Fjerning og montering av glasspanelene til ovnen

De innvendige glassene kan tas ut for rengjøring. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

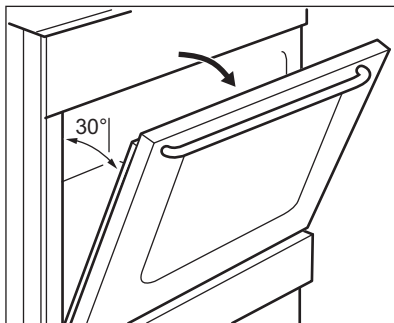
⚠ ADVARSEL!

Hold ovnsdøren litt åpen i løpet av rengjøringsprosessen. Når du åpner den helt kan den plutselig lukkes og føre til potensielle skader.

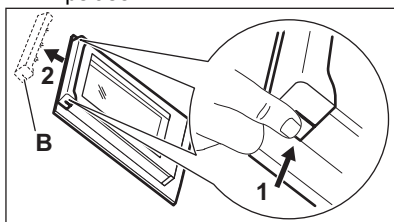
⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk apparatet uten glasspanelene.

1. Åpne døren til den har en vinkel på ca. 30°. Døren står alene når den er litt åpen.



2. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



3. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

⚠ ADVARSEL!

Når du tar ut glassene kan ovnsdøren smelle igjen pga vekten.

4. Hold dørglassene øverst i kanten trekk dem oppover én etter én.
5. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste panelet først, så den store.

⚠ FORSIKTIG!

Pass på at du setter det innvendige glasset i de riktige holderne.

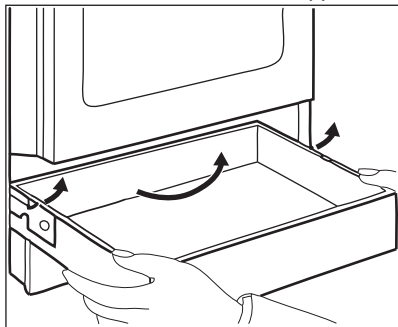
12.6 Ta ut skuffen

⚠ ADVARSEL!

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

Skuffen under stekeovnen kan tas ut for rengjøring.

1. Trekk skuffen ut til den stopper.



2. Løft skuffen langsomt.

3. Trekk skuffen helt ut.

Du setter inn skuffen ved å følge ovennevnte fremgangsmåte i omvendt rekkefølge.

12.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Baklampe

1. Vri på ovnslampens glassdeksel for å fjerne det.
2. Rengjør 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.	Apparatet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om apparatet er koblet til strømforsyningen korrekt.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Sikringen har gått.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den bare ble brukt en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.		Aktiver den indre ringen først.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnen er deaktivert.	Aktiver ovnen.
	Nødvendige innstillinger er ikke angitt.	Kontroller at innstillingene er riktige.
Lampen fungerer ikke.	Pæren er defekt.	Bytt lyspæren.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15–20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for raskt kokt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign Regulation for platetopp

Modellidentifikasjon	LKR5000N0W	
Platetopp type	Platetopp på frittstående komfyr	
Antall soner	4	
Varmeteknologi	Varmeelement HiLight	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre bak	14.0 cm
	Høyre bak	18.0 cm
	Høyre fremme	14.0 cm
	Venstre fremme	18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre bak	181.8 Wt/kg
	Høyre bak	182.1 Wt/kg
	Høyre fremme	181.8 Wt/kg
	Venstre fremme	190.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	184.0 Wt/kg	

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	LKR5000N0W 943005271
Energieffektivitetsindeks	95,0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og underverme	0,76 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	60 l
Ovnstyper	Ovn inni frittstående komfyr
Masse	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

14.4 Ovn – Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm



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

Baking med over-/undervarme

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging. For ytterligere

detaljer, se kapittelet «Produkt – Daglig bruk», produktets funksjoner.

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

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.....	26
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	29
3. INSTALLATION.....	31
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	34
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	35
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	35
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	36
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	38
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	38
10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	39
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	40
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	44
13. FELSÖKNING.....	46
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47
15. MILJÖSKYDD.....	49

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.
- **WARNING!** 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.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. 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.
- **WARNING!** 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 ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **WARNING!** 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 ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges 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 förlängningsladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller

nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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 Användning

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. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- 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.

⚠ VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

⚠ VARNING!

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. Fruktsjuice 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 botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Skötsel och rengöring

⚠ VARNING!

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.
- 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 loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

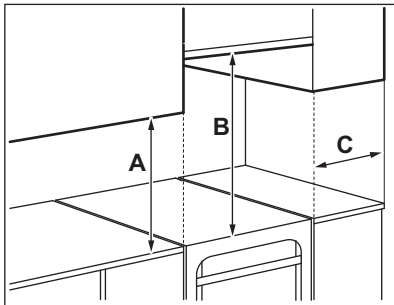
Se Säkerhetsavsnitten.

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

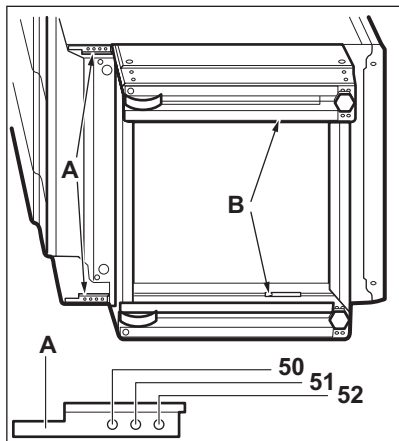
Märkspänning	230 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	858 - 923
Bredd	500
Djup	600

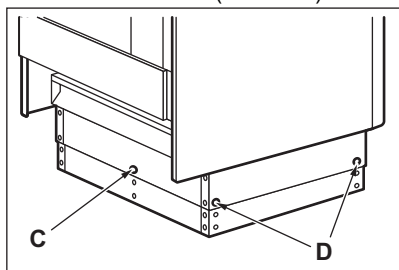
3.3 Ändring av spisens höjd och djup

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

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

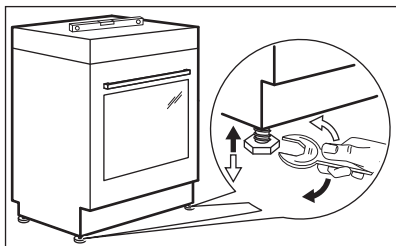


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För ändring av höjden, lossa skruv C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 923, 898 eller 858 mm.
7. Skruva i skruvarna C och D.

3.4 Höjjustering av produkten



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

3.5 Tippskydd

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

⚠ FÖRSIKTIGHET!

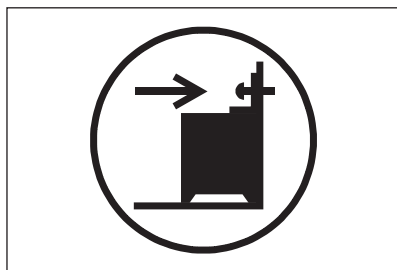
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



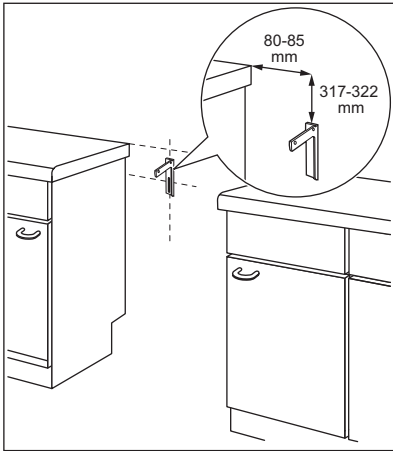
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 317 - 322 mm nedanför produktens ovansida, och med 80-85 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast den i det fasta materialet eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

3.6 Elektrisk installation

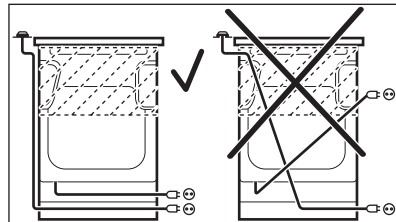
⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

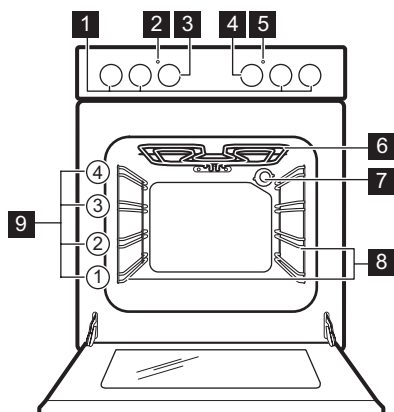
⚠ VARNING!

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



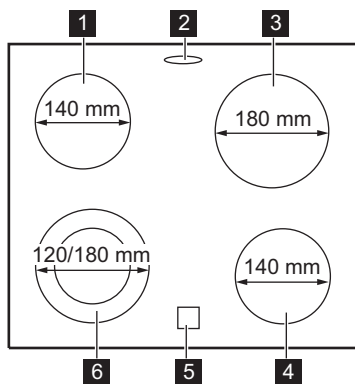
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



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

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1 200 W
- 2 Ångutlopp - antal och placering beror på modell
- 3 Kokzon 1 800 W
- 4 Kokzon 1 200 W
- 5 Restvärmeindikator
- 6 Kokzon 700 / 1 700 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

- **Teleskopskenor (tillval)**
För galler och plåtar. De kan beställas separat.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.
- **Kondensbehållare**
För att samla upp kondens som bildats när ugnen varit igång.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

i



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

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

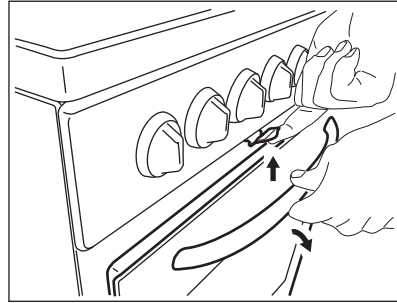
1. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperaturen. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än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

5.3 Mekaniskt luckläs

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll luckläset intryckt.



2. Öppna luckan.

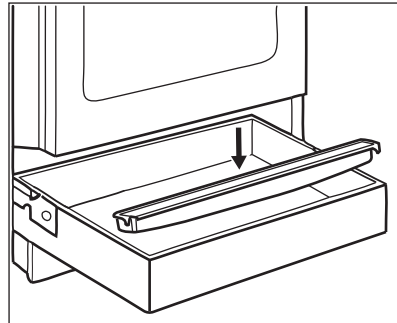
Dra inte i luckläset när du stänger ugnsluckan!

i

Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska luckläset.

5.4 Montering av kondensbehållare

1. Placera kondensbehållaren på framsidan av förvaringslådan.



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
⊙	Dubbelzon
⌋	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.

Hällens kontrollindikator tänds.

Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

Om hällens kontrollindikator är släckt har alla kokzoner stängts av.

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 Aktivera och inaktivera ytteringarna (dubbel eller oval)

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

1. Om du väljer en värmenivå på mellan 1-9 fungerar bara den centrala delen av kokzonen.
2. För att aktivera den yttre ringen, vrid på vredet medurs till inställningen över 9 till .
3. Vrid sedan vredet moturs till önskat värmeläge (1-9). Både den centrala delen och den yttre ringen fungerar tillsammans.

Avaktivera den yttre ringen genom att vrida vredet till "av"-läget. Både den centrala delen och den yttre eller ovala ringen stängs av. Indikatorn slocknar. Om man vill starta om den centrala delen av kokzonen, välj en värmenivå på mellan 1-9.

6.5 Restvärmeindikator

WARNING!

Så länge indikatorn lyser 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 kokkäril 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

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkäril

Resultatet beror på kokkärlets material



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



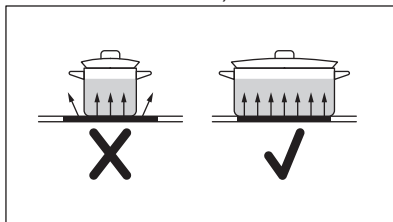
Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.



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 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

socker, annars kan 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. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.



Lampan tänds när ugnen är igång.







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

9.3 Ugnsfunktioner

9.2 Säkerhetstermostat

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

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Ugnsbelysning	För att tända lampan utan att använda en tillagningsfunktion.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Över-/undervärme med fukt	Den här funktionen användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (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. Den här funktionen är utformad för att spara energi vid matlagning. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Över-/undervärme med fukt.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Snabbgrillning	För att grilla tunna matvaror i stora mängder och rosta bröd.
	Snabbuppvärmning	För stekning av större stekar eller fågel på en nivå. För att bryna och göra gratänger. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
	Tillagning med låg temperatur	Tillagning av möra, saftiga stekar.

10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

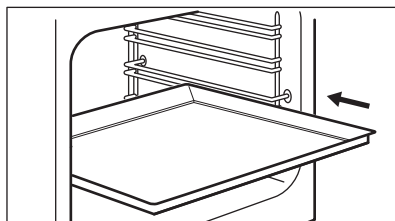
Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta i tillbehören

Plåt:

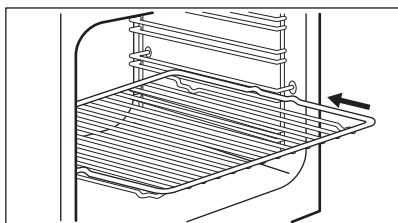


Skjut inte in bakplåten eller den djupa pannan hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar att värmen cirkulerar runt Plåten. Maten kan bli bränd, särskilt i den bakre delen av plåten.

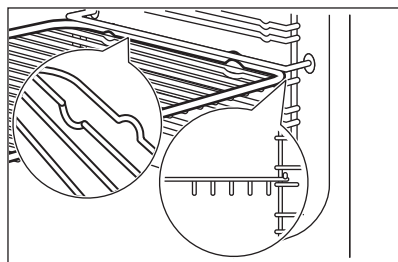


Skjut in plåten eller långpannan mellan stegparen på önskad nivå. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler:



Skjut in gallret mellan stödskenorna.



11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

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

11.3 Baka kakor

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

11.4 Tillagning av kött och fisk

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

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

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

11.5 Lågtemperaturstekning



När du använder den här funktionen ska maten alltid lagas utan lock.

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk.

Lågtemperaturstekning kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Använd 125 °C för små 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 Traditionell tillagning (med över- och undervärme)

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bakverk i formar				
Julkaka	130 - 150	200 - 230	1	1 rund mindre form (diameter 23 cm)
Rumänska kex	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Rumänska kex - traditionella	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Kex	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre formar (diameter 20 cm)
Viktoriakekaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre tårtbottenformer (diameter 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljerad form (diameter 27 cm)
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulära Pyrex-formar, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Baka på bakplåt eller grill-/långpanna				
Mjuk kaka	160 - 180	40 - 50	2	Bakplåt eller grill-/långpanna
Kakbotten	150 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Jästkaka med äpplen utan smuldeg	170 - 190	40 - 60	3	bakplåt
Cheesecake	170 - 190	45 - 65	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka	190 - 210	40 - 60	2	bakplåt
Smulpaj	170 - 190	20 - 40	3	bakplåt
Butterkaka	180 - 200	15 - 30	3	bakplåt
Maräng	110 - 130	80 - 100	3	bakplåt
Rulltårta	150 - 170	15 - 30	2	bakplåt
Fylld jästkaka	160 - 180	20 - 35	3	bakplåt
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 grill-/långpanna 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 grill-/långpanna 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 grill-/långpanna
Fryst pizza 350 g	190	30 - 40	2	galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Brownie	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Kakor i burk				
Sufflé	200	30 - 40	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	2	flan-form på galler
Sockerkaka	150	30 - 40	2	kakburk på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	20 - 30	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Fiskfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Köttspett 500 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Små bakade godsaker				
Cookies	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Macroner	170	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Mördegkakor	140	30 - 40	2	bakplåt eller grill-/långpanna
Tarteletter	170	15 - 25	2	bakplåt eller grill-/långpanna

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

11.9 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 grill-/långpanna på nivå 2
Halv kyckling	220 - 240	30 - 35 första sidan; 15 - 25 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2
Fläskkotletter	220 - 240	10 - 20 första sidan; 10 - 20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och grill-/långpanna på nivå 2

11.10 Information för provningsinstitut

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

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Hamburgare av nötkött ²⁾	Snabbgrillning	250	galler	3	15 första sidan; 15 andra sidan

1) Fövärm ugnen i 5 minuter.

2) Fövärm i ugnen i 10 minuter

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

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

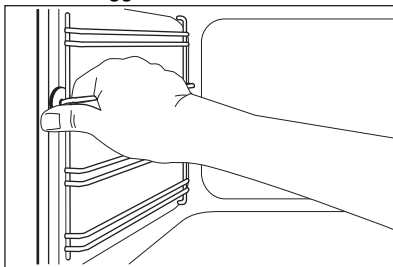
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

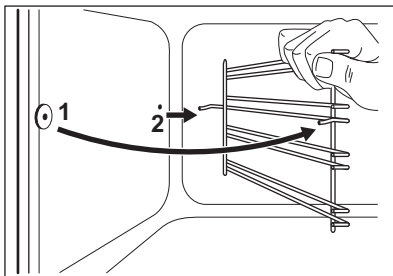
⚠ FÖRSIKTIGHET!

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 Hur man avlägsnar grillen

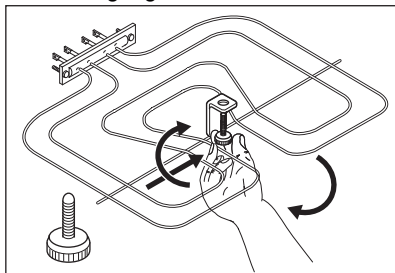
⚠ VARNING!

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

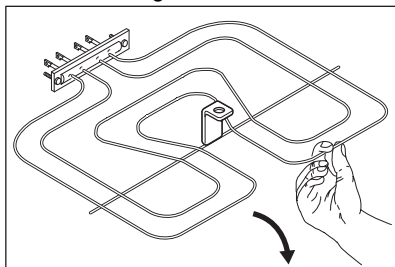
Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.



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

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegarna.

⚠ VARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

12.5 Demontering och montering av luckglaset

Du kan ta bort luckglaset på insidan och rengöra dem. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

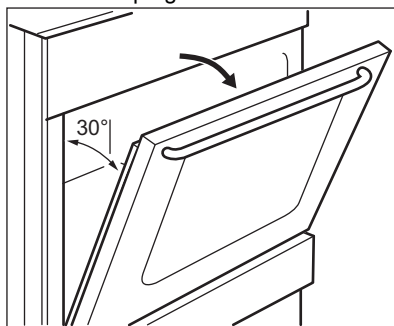
⚠ VARNING!

Låt ugnsluckan stå på glänt under rengöringsprocessen. När du öppnar den helt kan den oavsiktligen stängas och eventuellt orsaka skador.

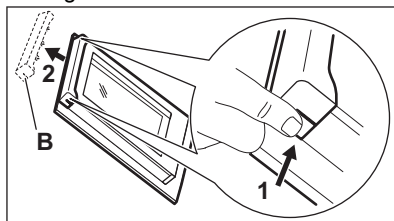
⚠ VARNING!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

1. Öppna luckan tills den står i en vinkel på ungefär 30°. Luckan står av sig själv när den står på glänt.



2. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



3. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

⚠ VARNING!

När du tar ut luckglaset försöker ugnsluckan stänga sig.

4. Håll i övre kanten av luckglaset och dra upp dem ett i taget.
5. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogga.

Sätt tillbaka luckglasen i ugnsluckan när rengöringen är klar. Utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först och sedan det större.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Se till att du sätter dit det inre ugnsglaset ordentligt på sin plats.

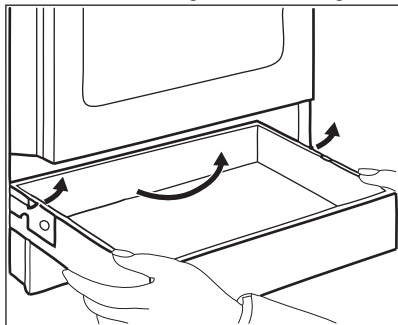
12.6 Ta bort förvaringslådan

⚠ VARNING!

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

Förvaringslådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.



2. Lyft försiktigt förvaringslådan uppåt.

3. Dra ut lådan helt.

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

12.7 Byte av lampan

⚠ 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 är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Om produkten inte fungerar ...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag kan inte sätta på produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Säkringen har gått.	Sätt på hällen igen och ställ in värmevärdet för mindre än 10 sekunder.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätta på ugnen.
	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.

13.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKR5000NOW
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	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	181.8 Wh/kg
	Höger bak	182.1 Wh/kg
	Höger fram	181.8 Wh/kg
	Vänster fram	190.1 Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)		184.0 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.

- Kockärlets 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 ugnar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKR5000N0W 943005271
Energieffektivitetsindex	95.0
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,76 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmeälla	Elektricitet
Volym	60 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	39.0 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



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.



Varmhållning

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

Över-/undervärme med fukt

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

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

867354791-E-422023



CE