



Electrolux



electrolux.com/register



LKS6000S0W

SV Bruksanvisning | **Spis**



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.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	10
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	12
7. HÅLL – RÅD OCH TIPS.....	12
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	12
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING.....	13
10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	14
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	14
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	18
13. FELSÖKNING.....	21
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	21
15. MILJÖSKYDD.....	23

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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** Övervakad 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.
- **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

WARNING!

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 skåplucken 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 kokkärn 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

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en kvalificerad elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

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

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.

VARNING!

Risk för brand och explosion.

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

VARNING!

Risk för skador på produkten.

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

- Använd inte den massiva värmeplattan för direkttillagning. Den måste användas med lämpliga kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad undersida kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

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.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarlivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Invändig belysning

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som
rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

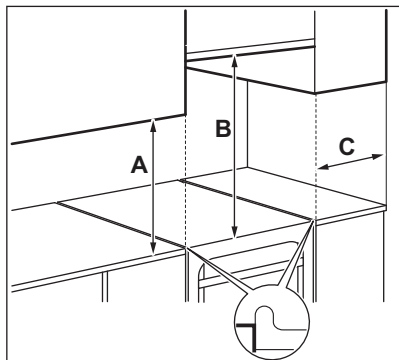
3.1 Produktens placering



Installera inte spisen nära diskho 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

Dimension	mm
C	150

3.2 Tekniska data

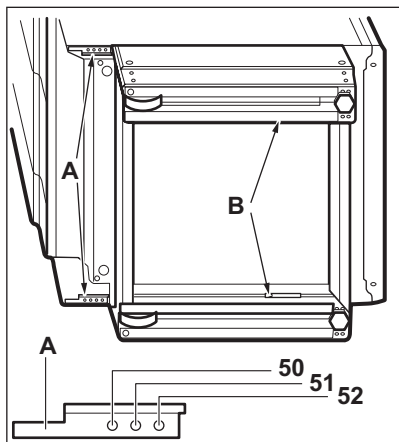
Märkspänning	400 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Produktklass	1

Dimension	mm
Höjd	857 - 917
Bredd	599
Djup	600

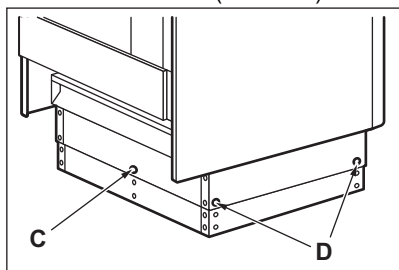
3.3 Ändra spisens höjd och djup

Spisen levereras på 897 mm höjd och 500 mm djup.

1. Lägg spisen på ena sidan.
2. För sockeldjup, skruva loss skruven A och lossa skruvarna B på fästet.

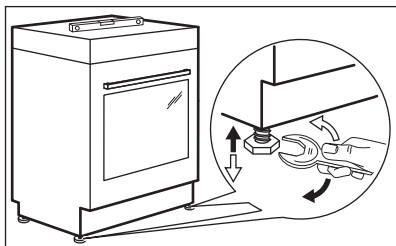


3. Ställ in önskat djup.
4. Skruva i skruvarna A och B.
5. För höjd, skruva loss skruven C (1 skruv) i mitten baktill på sockeln och sidoskruvarna D (4 skruvar).



6. Tryck in sockeln till önskad höjdställning: 917, 887 eller 857 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.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

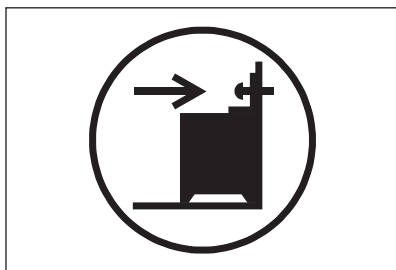
Var noga med att montera tippskyddet i rätt höjd.



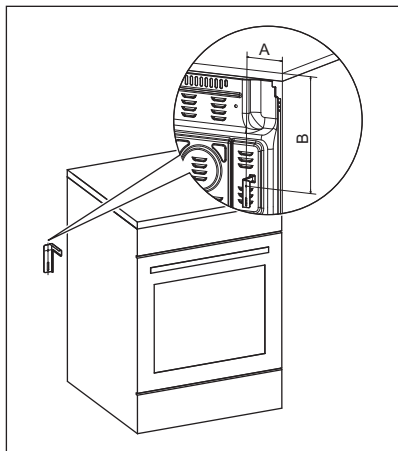
Se till att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet B - 393 mm nedanför produktens ovansida och A - 82 mm från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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



Om du ändrar spisens mått måste du justera tippskyddet korrekt.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

3.6 Elektrisk installation



WARNING!

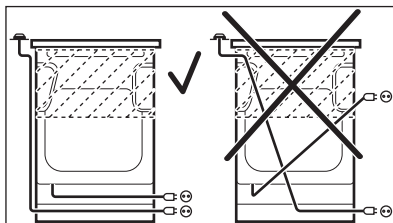
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet för Säkerhet inte följs.

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



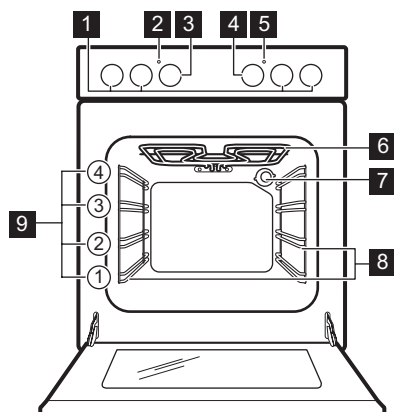
WARNING!

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



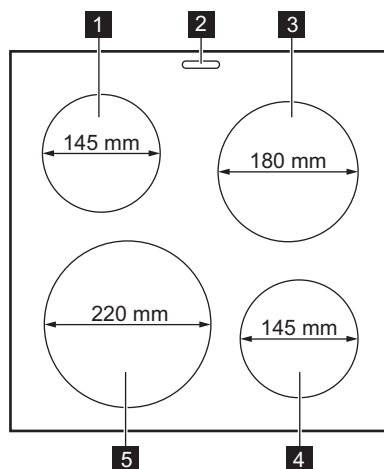
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



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

4.2 Hällens layout



- 1 Kokzon 1000 W
- 2 Ångutlopp - antal och placering beror på modell
- 3 Kokzon 1500 W
- 4 Kokzon 1500 W
- 5 Kokzon 2000 W

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Initial förvärmning och rengöring

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

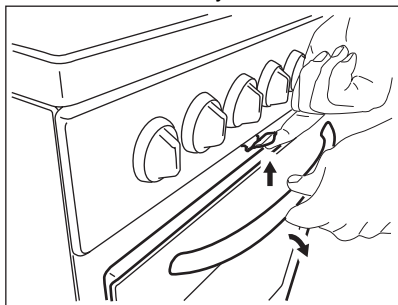
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in högsta temperatur. Den maximala temperaturen för denna funktion är 210 °C. Låt ugnen vara igång i 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta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

5.2 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna ugnsluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



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

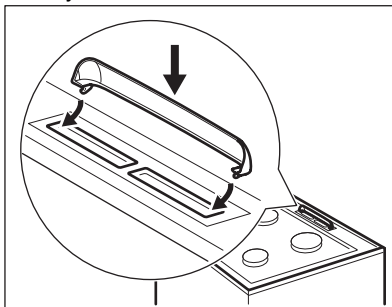


Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

5.3 Installera ångutloppsskyddet

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

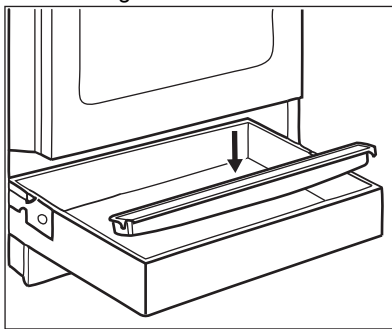
1. Sätt skyddets krokar under framkanten på ångutloppshålen.
2. Tryck ner den bakre kanten för att låsa skyddet.



5.4 Montering av kondensbehållare

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

1. Placera kondensbehållaren på förvaringslådans framsida.



2. Töm kondensbehållaren efter tillagning.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
1 - 6	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.

6.2 Använda snabbplattan

En röd punkt i mitten av plattan visar att det är en snabbplatta. En snabbplatta värms upp snabbare än vanliga plattor. De röda punkterna är målade på plattorna. De kan slitas under användning och till och med försvinna helt efter en tid. Detta har dock inte någon effekt på hällens funktion.

7. HÄLL – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



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

7.2 Förenklad matlagningsguide

Värmeinställning	Program
1	Varmhållning
2	Varsam sjudning
3	Sjudning
4	Stekning/bryning
5	Koka upp
6	Koka upp/snabbsteka/friter

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kockärl med ren botten.

- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.

Rostfritt stål

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål för de rostfria kanterna på hällen.
- De rostfria kanterna på kokplattorna kan ändra färg på grund av hög temperatur.

- Tvätta delar i rostfritt stål med vatten och torka sedan med en mjuk trasa.

8.2 Rengöring av den elektriska kokplattan

1. Använd rengöringspulver eller skursvampen.

2. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Värm sedan kokplattan till en låg temperatur och låt den torka.
4. Gnid regelbundet i kokplattorna med symaskinolja för att håll dem i bra skick. Torka bort oljan med hushållspapper.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta på och stänga av ugnen

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

Lampan tänds när ugnen är igång.



För funktionerna utan uppvärmning behöver du inte ställa in temperaturen.

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

9.2 Säkerhetstermostat

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

9.3 Ugnsfunktioner



Av-läge

Ugnen är avstängd.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Snabbgrillning

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



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Undervärme

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



Över-/undervärme med fukt

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

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

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



Funktionslås

Låsa ugn- och hållfunktionerna.

9.4 Låsa ugnen och spishällen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset stänger inte av spisens huvudströmförsörjning.

Vrid vredet till symbolen .

Vredet kommer ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen och spishällen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

10. UGN – ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

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

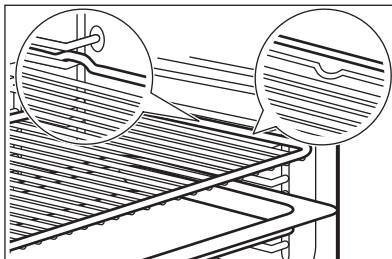


Små inbuktningar ökar säkerheten och ger tipskydd. De är också tipskyddsanordningar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

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



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



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

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

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

11. UGN – RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Allmän information

Produkten har fyra hyllpositioner. Räkna hyllnivåerna nedifrån.

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

Ta bort fukten efter varje användning.

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

11.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

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 rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Tillagningstider

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

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

11.6 Över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bakverk i formar				
Julkaka	130 - 150	200 - 230	1	1 rund mindre form (diameter 23 cm)
Rumänsk sockerkaka	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Rumänsk sockerkaka - traditionell	160 - 180	40 - 50	1	2 fyrkantiga mindre formar (längd 25 cm)
Sockerkaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre formar (diameter 20 cm)
Viktoriakaka	160 - 180	25 - 35	1	2 runda mindre tårtbottenformer (diameter 20 cm)
Quiche lorraine	210 - 230	35 - 45	1	1 rund emaljerad form (diameter 27 cm)
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	2	2 rektangulära Pyrex-formar, 24 cm x 15 cm x 5 cm
Bakning på bakplåt eller i ugnsform				
Mjuk kaka	160 - 180	40 - 50	2	bakplåt eller ugnsform
Kakbotten	150 - 170	20 - 30	3	bakplåt
Jästkaka med äpplen utan smuldeg	170 - 190	40 - 60	3	bakplåt
Cheesecake	170 - 190	45 - 65	2	bakplåt
Schweizisk äppelkaka	190 - 210	40 - 60	2	bakplåt
Smulpaj	170 - 190	20 - 40	3	bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Butterkaka	180 - 200	15 - 30	3	bakplåt
Maräng	110 - 130	80 - 100	3	bakplåt
Rulltårta	150 - 170	15 - 30	2	bakplåt
Fyllt 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
Ugnssteking				
Hel kyckling	200 - 220	60 - 80	2	galler på nivå 2 och ugnsform på nivå 1
Halv kyckling	190 - 210	35-40 första sidan; 15-20 andra sidan	3	galler på nivå 3 och ugnsform på nivå 2
Hel karré	170 - 190	90 - 110	2	bakplåt

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

11.7 Över-/undervärme med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Bröd och pizza				
Bullar	190	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Fryst pizza 350 g	190	30 - 40	2	Galler
Kakor på en bakplåt				
Rulltårta	180	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Brownie	180	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Kakor i form				
Sufflé	200	30 - 40	2	sex keramiska ramekiner på galler
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	2	brylépuddingform på galler
Sockerkaka	150	30 - 40	2	kakform på galler
Fisk				
Fisk i påsar 300 g	180	20 - 30	2	bakplåt eller ugnsform
Hel fisk 200 g	180	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform

Livsmedel	Tempera- tur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Tillbehör
Fiskfilé 300 g	180	30 - 40	2	pizzaform på galler
Kött				
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Köttspett 500 g	200	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Små bakade godsaker				
Småkakor	160	25 - 35	2	bakplåt ugnsform
Macroner	170	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Muffins	180	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Välsmakande crackers	160	25 - 35	2	bakplåt eller ugnsform
Mördegskakor	140	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Tarteletter	170	15 - 25	2	bakplåt eller ugnsform
Vegetariskt				
Blandade grönsaker i påse 400 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform
Omelett	200	20 - 30	2	pizzaform på galler
Grönsaker på plåt 700 g	190	30 - 40	2	bakplåt eller ugnsform

11.8 Snabbgrillning

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

11.9 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Tempera- tur (°C)	Tillbehör	Ugnsnivå	Tid (min)
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	150	ugnsform	3	15 - 25

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

1) 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 mildt rengöringsmedel.

Använd ett särskilt rengöringsmedel för att rengöra metalltor.

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 ugnrensning.

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

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

12.3 Ta bort ugnsstegarna

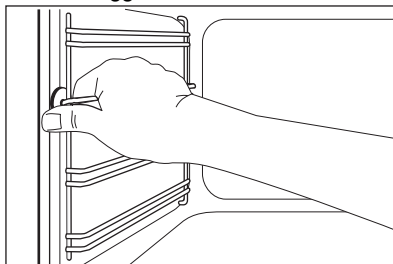
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



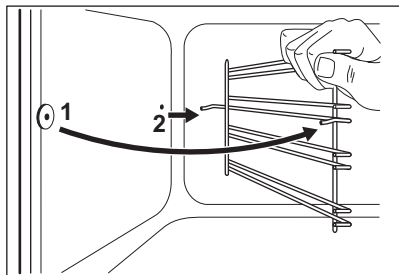
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Rengöring av ugnsluckan

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



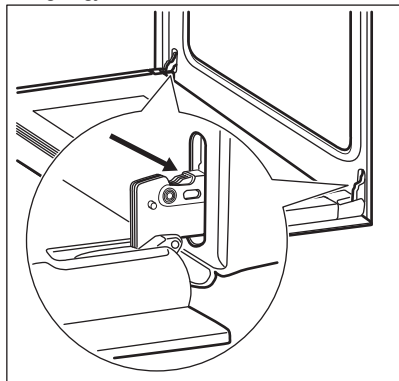
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



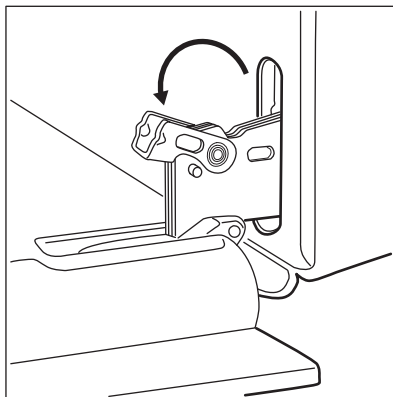
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

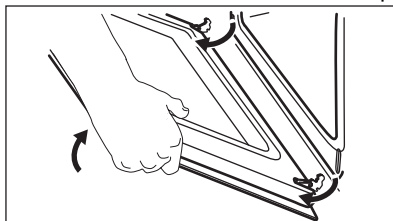
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



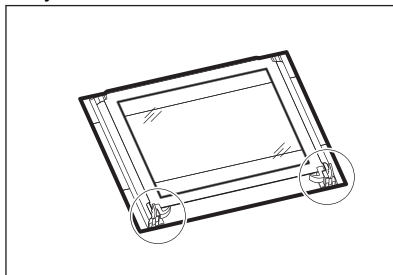
2. Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.



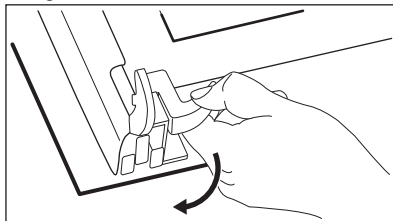
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



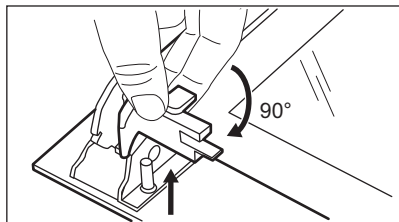
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



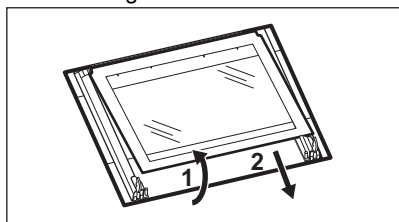
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



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



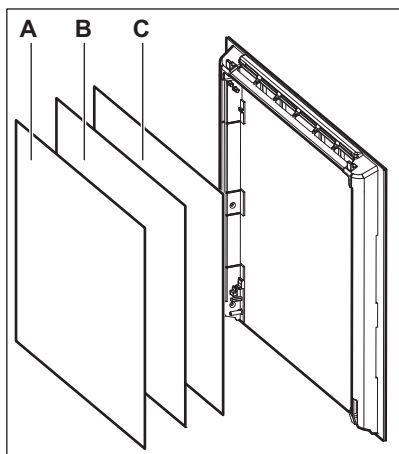
7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



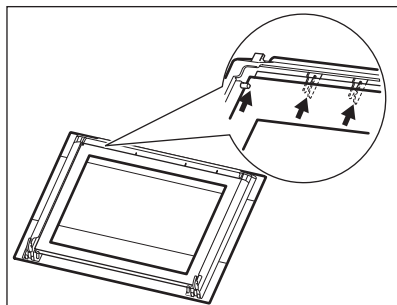
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

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



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



12.5 Lådan

Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

⚠ WARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

⚠ WARNING!

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

Lådan under ugnen kan tas bort för rengöring.

Ta ut lådan:

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

Utför proceduren i omvänd ordning för att installera lådan.

12.6 Byte av lampen

⚠ WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampen 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 lampen

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.

2. Rengör glasskyddet.

3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

 **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

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

13.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	LKS6000S0W	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Gjutjärnsplatta	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster bak	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Vänster fram	22.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster bak	192.0 Wh/kg
	Höger bak	194.9 Wh/kg
	Höger fram	194.9 Wh/kg
	Vänster fram	193.9 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		193.9 Wh/kg

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

14.2 Spishäll – Energispartips

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

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

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

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKS6000S0W 943005277
Energieffektivitetsindex	95.0
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0,76 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	60 l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	56.0 kg

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

14.4 Ugn – Energibesparing

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Restvärme

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

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

Varmhållning

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

Över-/undervärme med fukt

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

14.5 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

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

15. MILJÖSKYDD

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

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

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

