

EKC60303HW
EKC60303HX



SV Spis

Bruksanvisning



INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 3 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING..... | 9 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 10 |
| 6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING..... | 11 |
| 7. HÅLL - RÅD OCH TIPS..... | 11 |
| 8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 12 |
| 9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING | 13 |
| 10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 14 |
| 11. UGN – RÅD OCH TIPS..... | 15 |
| 12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 21 |
| 13. FELSÖKNING..... | 24 |
| 14. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 25 |

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

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 handikappade



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- 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.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Använd inte produkten 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.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av 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 blir varma.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. 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 täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.
- 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



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig 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, speciellt inte när 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 skruttyp 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 skador och brännskador.
Risk för elektrisk stöt.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja 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 mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl 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.

- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, 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 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Kassering



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. INSTALLATION



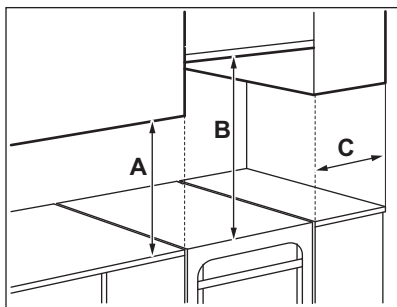
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Placering av produkten

Du kan installera din fristående produkt med skåp på en eller båda sidorna och i ett hörn.

Läs i tabellen för minsta avstånd för inbyggnad.



Minsta avstånd

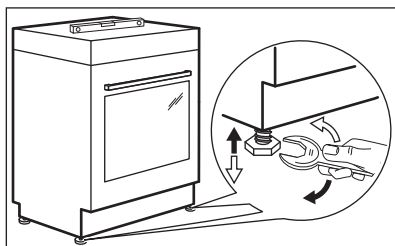
| Mått | mm |
|------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

3.2 Tekniska data

| | |
|--------------|------------|
| Nätspänning | 400 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |
| Produktklass | 1 |

| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| Höjd | 900 |
| Bredd | 600 |
| Djup | 600 |

3.3 Höjdjustering av produkten



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

3.4 Tippskydd

Ställ in rätt höjd och plats för produkten innan du fäster tippskyddet.



FÖRSIKTIGHET!

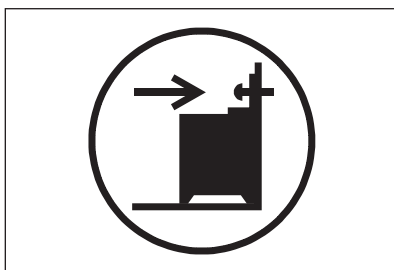
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.



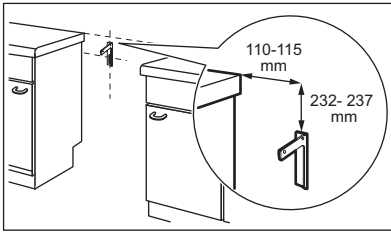
Säkerställ att ytan bakom produkten är jämn.

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

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



1. Installera tippskyddet 232-237 mm nedanför produktens ovsida, och med 110-115 mm avstånd från produktens sida till det runda hålet på konsolen. Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning (vägg).



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

i Om du ändrade måtten på spisen måste du justera tipskyddet.

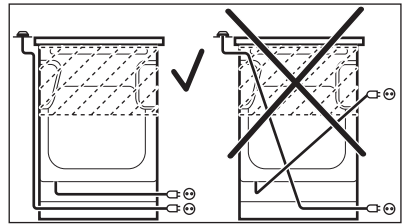
! **FÖRSIKTIGHET!**
Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än produktens bredd måste du justera sidoavståndet för att centrera produkten.

3.5 Elektrisk installation

! **VARNING!**
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

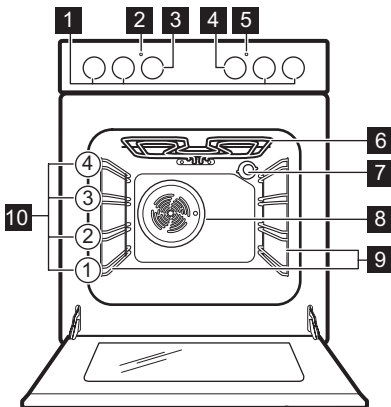
Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

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



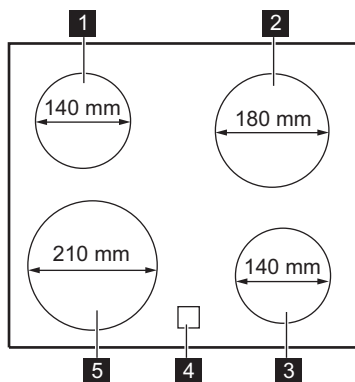
4. PRODUKTBESKRIVNING

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** Fläkt
- 9** Ugnssteg, löstagbar
- 10** Ugnsnivåer

4.2 Beskrivning av hällen



- 1** Kokzon 1200 W
- 2** Kokzon 1 800 W
- 3** Kokzon 1200 W
- 4** Restvärmeindikering
- 5** Kokzon 2300 W

4.3 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.




Se avsnittet "Underhåll och rengöring".


Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

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

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.

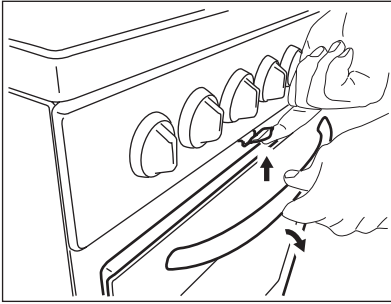
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur. Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5.3 Mekaniskt lucklås

Luckan kan inte öppnas av barn.

Öppna produktluckan:

1. Håll lucklåset intryckt.



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


i Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING

! **WARNING!**
 Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmeläge

| Symboler | Funktion |
|----------|--------------------|
| 0 | Avstängt läge |
| 1 - 9 | Värmeinställningar |

 Utnyttja restvärmen för att minska energiförbrukningen. Stäng av kokzonen ca 5-10 minuter innan tillagningen är klar.

Vrid vredet för vald kokzon till önskad värmeinställning. Inbyggnadshällens kontrollampa tänds. När tillagningen är klar, vrid vredet till av-position.

Om alla kokzoner är avaktiverade släcks hällens kontrollampa.

6.2 Restvärmeindikering

! **WARNING!**
 Risk för brännskador från restvärme.

Kontrollampen tänds när en kokzon är varm.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS

! **WARNING!**
 Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl

i Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

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

7.2 Exempel på olika typer av tillagning

i Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeläge | Använd för: | Tid (min) | Tips |
|-----------|---|-------------|--|
| 1 | Varmhållning av tillagad mat. | efter behov | Lägg ett lock på ett kokkärl. |
| 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 mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50 | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade 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, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden. |
| 7 - 8 | Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska. | 5 - 15 | Vänd efter halva tiden. |
| 9 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites. | | |

8. HÄLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

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

socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specielskrapan 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 duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.


1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

9.2 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

9.3 Ugnsfunktioner

| Sym-bol | Ugnsfunktion | Program |
|---------|---------------------|---|
| | Avstängt läge | Ugnen är avstängd. |
| | Över-undervärme | För bakning och stekning på en ugnsnivå. |
| | Grilla | För att grilla tunna matvaror och rosta bröd Högsta temperaturen för den här funktionen är 210 °C. |
| | Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat. |
| | Varmluftstillagning | För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas. |
| | Upptining | För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frys-ta livsmedlet. För att kunna använda den här funktionen måste temperaturvredet vara inställt på av-läget. |

| Sym-bol | Ugnsfunktion | Program |
|---|---------------|--|
|  | Baka med ånga | Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsdörren ska stängas 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 vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Ugn - Eneribesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. |

10. UGN - ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

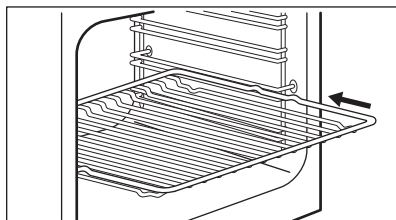


VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

Galler:

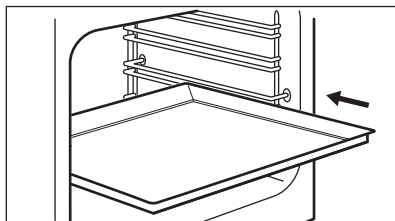


Sätt gallret mellan stegparen på önskad nivå.

Plåt:



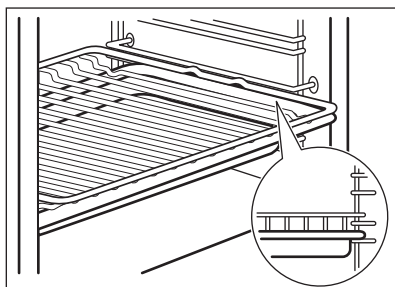
Tryck inte in bakplåten hela vägen till ugnens bakre vägg. Detta förhindrar värmen från att cirkulera runt plåten. Maten kan bli bränd, särskilt på plåtens bakre del.



Sätt in bakplåten eller långpannan mellan stegparet på ugnsstegen. Kontrollera att det inte vidrör ugnens bakre vägg.

Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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 hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskar till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

11.2 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.
- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan

använda inställningarna för ett liknande recept.

- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

11.4 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

11.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

11.6 Över/Undervärme 

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|--------------------------------------|-----------|-----------------|-----------------------|----------|--|
| Smördegskakor | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | bakplåt |
| Tunn kaka ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | bakplåt |
| Jästkaka med äpple | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | bakplåt |
| Kaka i långpanna | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ²⁾ | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Halv kyckling | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskkotlett | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Mördegskaka ³⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Fylld jästkaka ⁴⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Cheese cake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | bakplåt |
| Schweizisk äppelkaka ⁴⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | bakplåt |
| Julkaka ⁴⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁵⁾ | 2 | bakplåt |
| Quiche Lorraine ⁴⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 rund plåt (diameter: 26 cm) |
| Bondbröd ⁶⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 aluminiumplåtar (längd: 20 cm) |
| Ungersk valnötsdessert ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|---------------------------------------|-----------|-----------------|-----------|----------|--|
| Ungersk valnötsdessert - traditionell | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Jästa bullar 4) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | bakplåt |
| Rulltårta 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | bakplåt |
| Maräng | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | bakplåt |
| Smulpaj 4) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Butterkaka 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | bakplåt |

1) Förvärm ugnen i 10 minuter.

2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Förvärm ugnen i 20 minuter.

4) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

5) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 10 minuter.

6) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 18 minuter.

11.7 Varmluft

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|---------------------|-------------|-----------------|-----------|----------|---|
| Kakor 1) | 250 | 145 | 25 | 3 | bakplåt |
| Kakor 1) | 250 + 250 | 145 | 25 | 1 + 3 | bakplåt |
| Tunn kaka 1) | 1000 | 150 | 30 | 2 | bakplåt |
| Tunn kaka 1) | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | bakplåt |
| Jästkaka med äpple | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | bakplåt |
| Äppelpaj | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 2 | 2 runda aluminiumplåtar (diameter: 20 cm) på samma ugnsnivå |
| Småkakor 1) | 500 | 155 | 30 | 2 | bakplåt |
| Småkakor 1) | 500 + 500 | 155 | 40 | 1 + 3 | bakplåt |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|---|-------------|-----------------|-----------------------|----------|--|
| Lätt sockerkaka utan fett ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 1 | 1 rund aluminiumplåt (diameter: 26 cm) |
| Kaka i långpanna | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ | 2 | bakplåt |
| Hel kyckling | 1400 | 180 | 55 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fläskstek | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | galler |
| | | | | 1 | bakplåt |
| Fyllt jästkaka | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | bakplåt |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | bakplåt |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Cheese cake | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bakplåt |
| Schweizisk äppelkaka ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | bakplåt |
| Julkaka ¹⁾ | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ | 2 | bakplåt |
| Quiche Lorraine ³⁾ | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 rund plåt (diameter: 26 cm) |
| Bondbröd ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | bakplåt |
| Ungersk valnötsdessert ³⁾ | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Ungersk valnötsdessert (somló galuska) - traditionell | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminiumplåtar (längd: 25 cm) på samma ugnsnivå |
| Jästa bullar ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | bakplåt |
| Jästa bullar ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | bakplåt |
| Rulltårta ¹⁾ | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | bakplåt |

| Livsmedel | Mängd (g) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|---------------|-----------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Maränger | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | bakplåt |
| Maränger | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | bakplåt |
| Smulpaj | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | bakplåt |
| Sockerkaka 1) | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | bakplåt |
| Butterkaka 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | bakplåt |

1) Förvärm i ugnen i 10 minuter.

2) När du har stängt av produkten ska du låta kakan stå kvar i ugnen i 7 minuter.

3) Förvärm i ugnen i 10-15 minuter.

4) Ställ in temperaturen på 250 °C och förvärm ugnen i 10-20 minuter.

5) Förvärm i ugnen i 15 minuter.

11.8 Baka med ånga

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|----------------------------|-----------------|-----------|----------|-----------------------------------|
| Bröd och pizza | | | | |
| Bullar | 190 | 25 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Franskbullar | 200 | 40 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Fryst pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | galler |
| Kakor på en bakplåt | | | | |
| Rulltårta | 180 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Kakor i burk | | | | |
| Sufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | sex keramiska ramekiner på galler |
| Sockerkaksbotten | 180 | 25 - 35 | 2 | flan-form på galler |
| Sockerkaka | 150 | 35 - 45 | 2 | kakburk på galler |
| Fisk | | | | |
| Fisk i påsar 300 g | 180 | 25 - 35 | 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 | | | | |

| Livsmedel | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå | Tillbehör |
|---------------------------------|-----------------|-----------|----------|--------------------------------|
| Kött i påse 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Köttspett 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Små bakade godsaker | | | | |
| Cookies | 170 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Macroner | 170 | 40 - 50 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Crackers | 160 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Mördegskakor | 140 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Tarteletter | 170 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Vegetarian | | | | |
| Blandade grönsaker i påse 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |
| Omelett | 200 | 30 - 40 | 2 | pizzaform på galler |
| Grönsaker på plåt 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | bakplåt eller grill-/långpanna |

11.9 Information till provanstalter

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Falsnivå | Tid (min) |
|--|---------------------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Småkakor (16 stycken/plåt) | Över-undervärme | 160 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Småkakor (16 stycken/plåt) | Varmluftstillagning | 150 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |
| Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade) | Över-undervärme | 190 | galler | 1 | 65 - 75 |
| Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade) | Varmluftstillagning | 180 | galler | 2 | 70 - 80 |
| Lätt sockerkaka utan fett | Över-undervärme | 180 | galler | 2 | 20 - 30 |
| Lätt sockerkaka utan fett | Varmluftstillagning | 160 | galler | 2 | 25 - 35 |

| Livsmedel | Funktion | Temperatur (°C) | Tillbehör | Falsnivå | Tid (min) |
|---------------------------|---------------------|-----------------|-----------|----------|-----------|
| Mördegskaka/mördegsremсор | Över-undervärme | 140 | bakplåt | 3 | 15 - 30 |
| Mördegskaka/mördegsremсор | Varmluftstillagning | 140 | bakplåt | 3 | 20 - 30 |

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

12.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt 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.

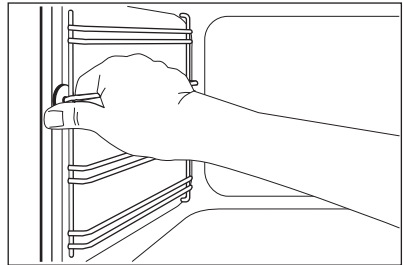
12.3 Ta bort ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

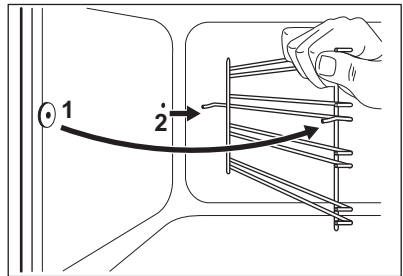


FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

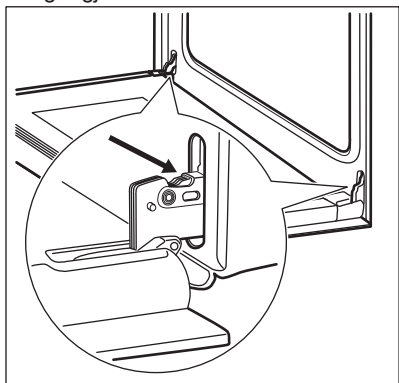
12.4 Rengöring av ugnsluckan

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

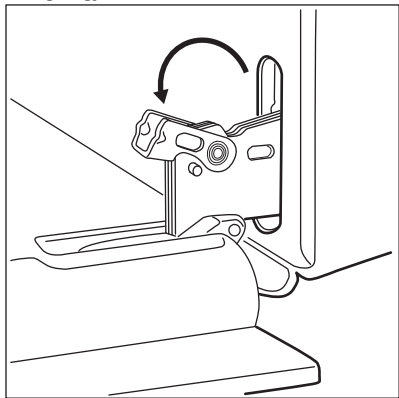
i Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

! **FÖRSIKTIGHET!**
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

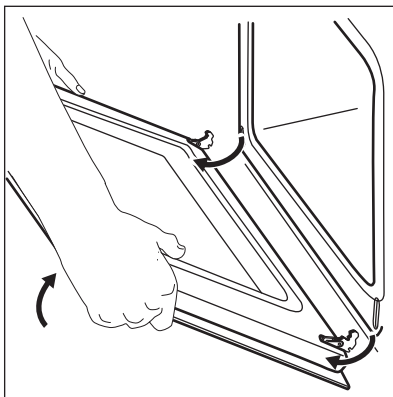
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



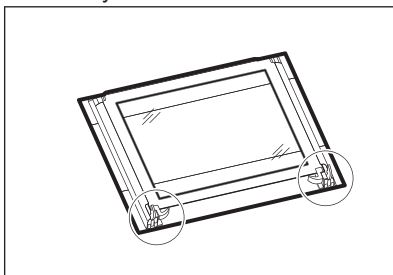
2. Lyft och vrid spakarna på de två gångjärnen.



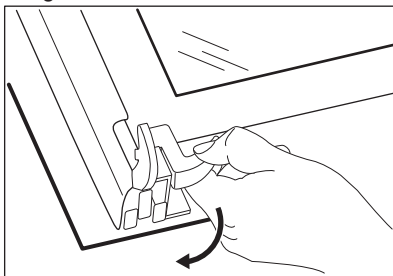
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



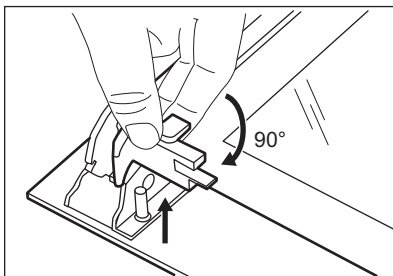
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



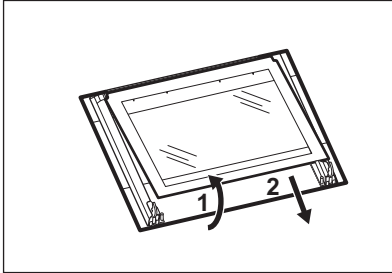
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



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

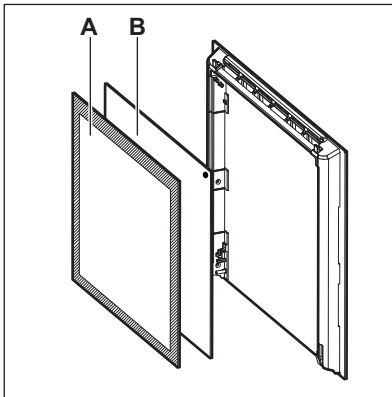


7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.

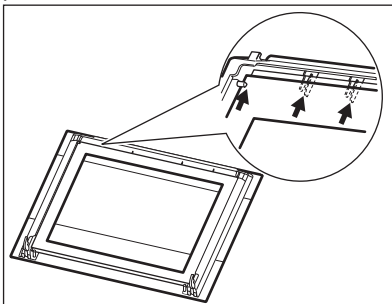


8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

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



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



12.5 Ta bort förvaringslådan

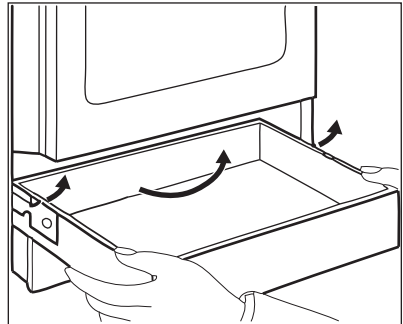


VARNING!

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.

12.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inndöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

13. FELSÖKNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--|---|---|
| Jag inte kan sätta på produkten. | Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| | 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 värmeläget inom 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. |
| 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 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

| | |
|---|-------|
| Vi rekommenderar att du antecknar den här: | |
| Modell (Mod.) | |
| PNC (produktnummer) | |
| Serienummer (S.N.) | |

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation för håll enligt EU 66/2014

| | | |
|--|--|--|
| Modellbeskrivning | EKC60303HW EKC60303HX | |
| Typ av håll | Håll inuti fristående spis | |
| Antal kokzoner | 4 | |
| Uppvärmningsteknik | Strålvärmare | |
| Diameter på runda kokzoner (Ø) | Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram | 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster bak Höger bak Höger fram Vänster fram | 188,3 Wh/kg 182,1 Wh/kg 188,3 Wh/kg 180,8 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hållen (EC electric hob) | 184,9 Wh/kg | |

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda.

14.2 Håll - Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

14.3 Informationsblad och information för ugnar enligt EU 65-66/2014

| | |
|--------------------|------------|
| Leverantörens namn | Electrolux |
|--------------------|------------|

| | |
|---|---------------------------|
| Modellbeskrivning | EKC60303HW EKC60303HX |
| Energiindex | 94.9 |
| Energiklass | A |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, över/ undervärme | 0,84 kWh/program |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft | 0,75 kWh/program |
| Antal utrymmen | 1 |
| Värmekälla | Elektricitet |
| Ljudstyrka | 57 l |
| Typ av ugn | Ugn inuti fristående spis |
| Massa | EKC60303HW 46.0 kg |
| | EKC60303HX 46.0 kg |

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.4 Ugn - Energibesparing



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

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas

till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningsstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.


För varmhållning av mat


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

Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen. För mer information, se Ugnsfunktioner, kapitlet "Ugn - daglig användning"

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.

www.electrolux.com/shop



867342935-B-102019

