

LKR66449SW



SV Spis

Bruksanvisning



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	11
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	13
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING	13
10. UGN - KLOCKFUNKTIONER.....	18
11. UGN – RÅD OCH TIPS.....	19
12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	22
13. FELSÖKNING.....	24
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	26
15. MILJÖSKYDD.....	27

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. 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 tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – 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 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! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten 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.
- 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.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens 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! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller eldfasta formar.
- 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.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten (om sådan finns).
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Det kan bli varmt.
- För att ta bort en ugnssteg 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 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.
- 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

**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 Användning



WARNING!

Risk för personskador och brännskador.
Risk för elstötar.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- 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.



WARNING!

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.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.

- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, t.ex. 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 ytmaterialiet försämrats.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte

produkter med slipeffekt, 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 Invändig belysning



WARNING!

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



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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.

3. INSTALLATION



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 936 mm
Bredd	596 mm
Djup	600 mm

3.2 Elektrisk installation



VARNING!

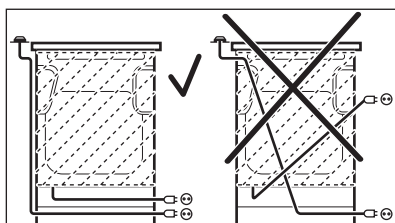
Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen för Säkerhet inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel



VARNING!

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

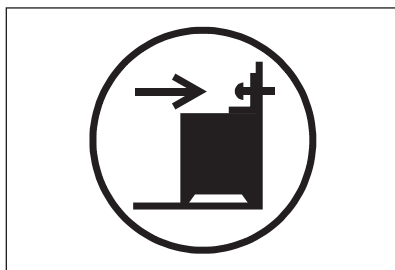


3.3 Tippskydd



FÖRSIKTIGHET!

Montera tippskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tippskyddet.

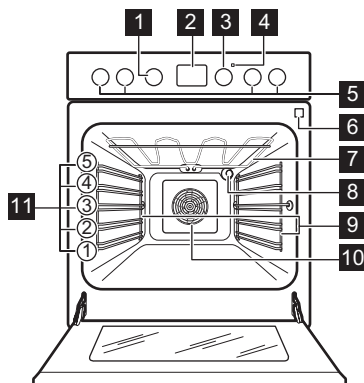


Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

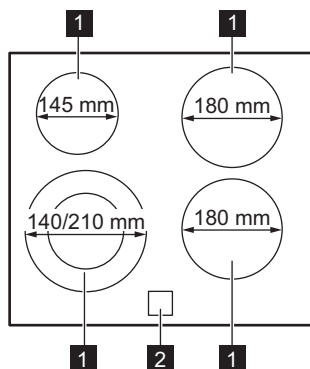
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Funktionsratt för ugn
- 2** Visa
- 3** Temperaturratt
- 4** Temperaturindikator/symbol
- 5** Vred för hällen
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Värmeelement
- 8** Lampa
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Fläkt
- 11** Hyllplaceringar

4.2 Häll - översikt



- 1** Kokzon
- 2** Restvärmeindikator

4.3 Tillbehör

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

- **Grillspettstrång**
För att grilla kött och grönsaker.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.
- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugnsutrymmet.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
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 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

🕒 blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på **+** eller **-** för att ställa in rätt tid.

Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

5.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om någon av funktionerna är aktiverade.

Tryck på 🕒 flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar.

För att ställa in en ny tid, se "Ställa klockan".

5.4 Förvärmning

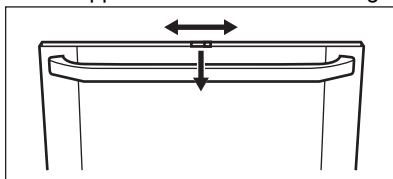
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. 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.

5.5 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

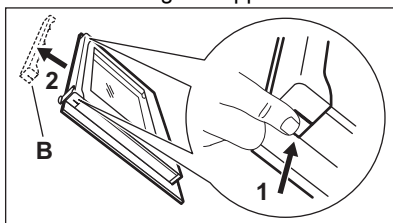
För att öppna luckan förs låset åt höger.



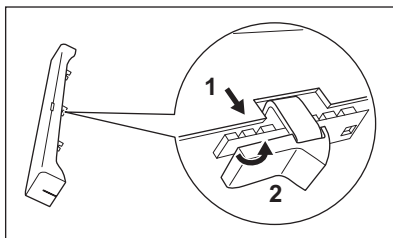
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

5.6 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

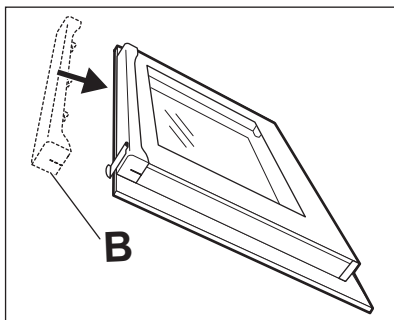
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken 1, flytta den åt höger 2 och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen B i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Aktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

6. HÄLL – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 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.

Vrid ratten till avstängt läge för att slutföra tillagningen.

6.2 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

Aktivera den yttre ringen: vrid vredet medurs genom ett ljusmotstånd för att ⊙. Vrid sedan vredet moturs till rätt värmeläge.

Inaktivera den yttre ringen: vrid vredet till avstängt läge. Indikeringen slocknar.

6.3 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 kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

7. HÄLL - RÅD OCH TIPS



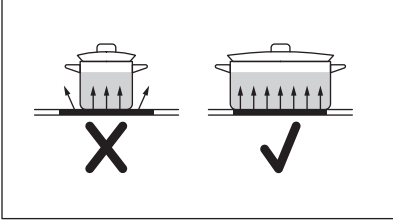
WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

Resultatet beror på kokkärlets material

- i** Kockkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- i** Använd inte kockkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.
- i** Kockkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

För att spara energi och se till att hällen fungerar korrekt måste kockkärlets botten ha en lämplig minimidiameter.



7.2 Minsta kockkärlsdiameter

Kokzon	Kockkärls diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 145	1200
Höger bak	150 - 180	1800
Höger fram	150 - 180	1800
Vänster fram	140 - 210	1000/2200

7.3 Exempel på sätt att tillaga

- i** Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
- 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kockkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd om när det behövs.
7 - 8	Hård stekt, riven potatisgräng, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd om när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, 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 påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

8.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring ska du torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
0	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Varmluft	Att baka på upp till två nivåer samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
	Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Paj/Pizza	Tillaga på en hyllnivå för en mer intensiv bryning och spröd botten.
	Grillspettstråg-funktion eller Varmluftsgrillning	För att grilla kött och grönsaker med grillspettstråget eller för att steka större köttstycken och fågel med ben på en ugnsnivå. Även för att bryna och gratinera.
	Max Grill	För att grilla tunna skivor i stora mängder och rosta bröd.
	Steam Bake	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
	Bakning med fukt	Denna funktion 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. Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Bakning med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt.
	Funktionslås	Låsa ugn- och hållfunktionerna.



Maten kan tinas genom att välja Bakning med fukt-funktionen utan att ställa in temperaturen.

9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:

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

1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

9.3 Aktivera funktionen: Steam Bake

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när du använder funktionen: Steam Bake.
- Öppna luckan försiktigt när funktionen har varit på: Steam Bake.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.
Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

3. Vrid på funktionsvredet: Steam Bake .
4. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
5. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.



FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. Ställ vreden för ugnsfunktioner och temperaturen i Off-läget (Av) för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



WARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

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.

9.5 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter kylfläkten att gå tills ugnen har svalnat.

9.6 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter temperaturen i köttet.

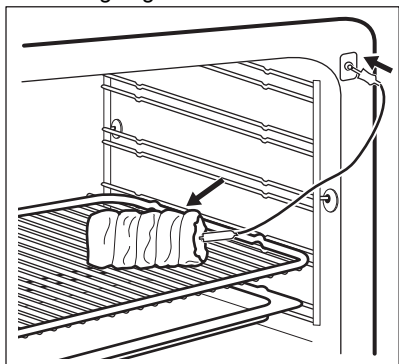
Två temperaturer ska ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för ugnsstekning.
- Tillagningstemperaturen. Se tabellen för matlagningstermometern.

**FÖRSIKTIGHET!**

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten, eller originalreservdelar.

1. Sätt i matlagningstermometerns spets i mitten av köttet.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget på produktens framsida. Lampan för matlagningstermometern  blinkar.



3. Tryck på knappen $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen på mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj funktion och ugnstemperatur.
5. Tryck på en knapp för att stänga av ljudsignalen. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den angivna innertemperaturen.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.

Om du inte tycker att köttet är tillräckligt tillagat, utför du de ovanstående stegen på nytt och anger en högre innertemperatur.

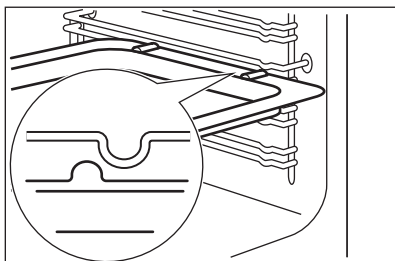
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra den angivna innertemperaturen.

**VARNING!**

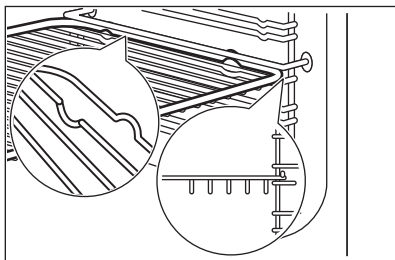
Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är het. Det finns risk för brännskador.

9.7 Montera ugnstillbehören**Långpanna:**

Skjut in långpannan mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler:**

Skjut in gallret mellan stödskenorna.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippsäkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnsgaller glider.

9.8 Sätta in Grillspettstrång



VARNING!

Var försiktig när du använder satsens spett. De är vassa. Det finns risk för personskador.



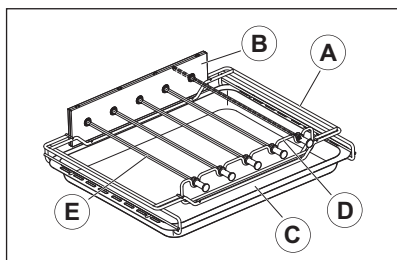
VARNING!

Använd ugnsvantar när du tar bort Grillspettstrång. Gallret, lådan, spetten och grillen är varma. Det finns risk för brännskador.



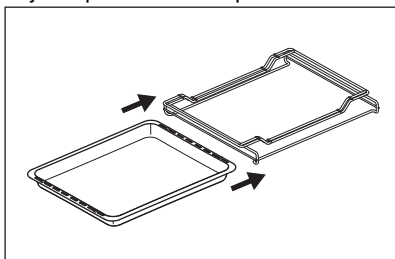
FÖRSIKTIGHET!

Matlagningstips finns i kapitlet "Ugnen – tips och råd", Tillagningstabeller (finns online).

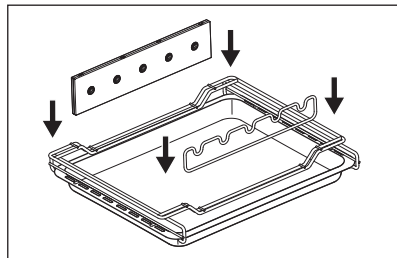


- A. Ram
- B. Växellåda
- C. Plåt
- D. Spetthållare
- E. Spett (1 långt och 4 korta)

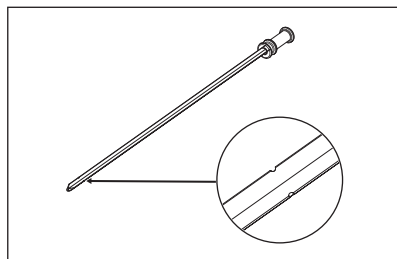
1. Skjut in plåten i ramen på sidan.



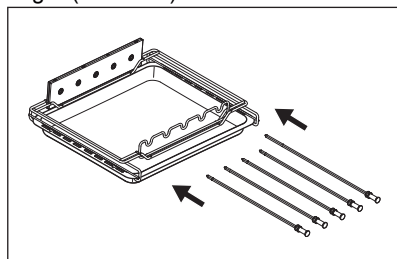
2. Sätt in växellådan i den bakre stora skåran.
3. Sätt in spetthållaren i den främre smala skåran.



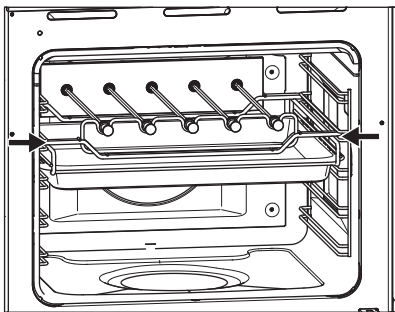
4. För på maten på spetten mellan spettens handtag och markeringarna som sitter nära spettens spets. Se till att maten inte vidrör matbitarna från spettet bredvid. Det kan påverka rotationen.



5. Sätt in spetten i motsvarande hål i växellådan och placera grillspettets (turnspit) handtagsskåra i den främre spetthållaren. Det långa spettet måste monteras i det första hålet till höger (se bilden).



6. Öppna ugnsluckan.
7. Placera Grillspettstrång på ugnsnivå 4 från botten och skjut in det hela vägen.



8. Om något blockerar, roterar du spettet något från höger så att det passar in med motoraxeln och försöker på nytt.



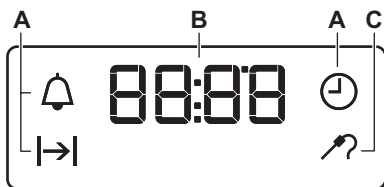
Se till att Grillspettstråg är korrekt insatt innan du stänger luckan.

9. Stäng ugnsluckan.
10. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till Grillspettstråg-funktionen och ställ in temperaturvredet på grilläget (ca 225 °C). Överskrid inte 225 °C för att undvika att maten blir överkokt och Grillspettstråg blir överhettat.
11. Se till att spetten roterar.
12. När maten är klar vrid du vredet för ugnsfunktionerna och temperaturvredet till avstängt läge. Använd ugnsvantarna
13. Öppna luckan en bit så att ångan kommer ut.

Öppna luckan helt när det inte längre kommer ånga. Ta försiktigt ut Grillspettstråg ur ugnen och ta sedan bort varje spett från träget. Träget är varmt, så skydda ytorna du placerar träget på.

10. UGN - KLOCKFUNKTIONER

10.1 Display



- A. Klockfunktioner
B. Timer
C. Indikator för matlagningstermometer

10.2 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

10.3 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
	KLOCKA För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.

Klockfunktion		Program
	KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
	SIGNALUR	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

10.4 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
3. Tryck på eller för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

4. En ljudsignal hörs och blinkar när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.5 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.

2. Tryck på eller för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

10.6 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

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 Bakning med fukt

Bröd och pizza

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bullar	180	25 - 35	3
Fryst pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kakor på en bakplåt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Kakor i burk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Soufflé	200	30 - 40	3
Sockerkaksbotten	180	20 - 30	3
Tårtbotten	150	25 - 35	3

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk i påsar 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk, 200 g	180	25 - 35	3
Fiskfilé, 300 g	180	25 - 35	3

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kött i påse 250 g	200	25 - 35	3
Köttspett 500 g	200	30 - 40	3

Små bakade godsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Småkakor	180	25 - 35	3
Mandelbiskvier	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Crackers	170	20 - 30	3
Mördegskakor	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarian

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Blandade grönsaker i påse 400 g	180	25 - 35	3
Omelett	200	20 - 30	3
Grönsaker på plåt 700 g	180	25 - 35	3

11.2 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	170	20 - 30	Plåt	4
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	Plåt	2
Småkakor (20 stycken/plåt) ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	Plåt/långpanna	1 + 4
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Över-/undervärme	180	70 - 90	Galler	1
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Varmluft	160	70 - 90	Galler	2
Äpplepaj, 2 formar (diameter 20 cm) på gallret, som skiftar diagonalt	Paj/Pizza	160	60 - 80	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Över-/undervärme	170	30 - 40	Galler	3
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret	Varmluft	150	35 - 45	Galler	2
Fettfri sockerkaka, 1 form (diameter 26 cm) på gallret ¹⁾	Varmluft	160	25 - 35	Galler	1 + 4
Shortbread/smördegssremсор	Varmluft	140	20 - 35	Plåt	3
Shortbread/smördegssremсор	Varmluft	140	20 - 30	Plåt	1 + 4
Shortbread/smördegssremсор	Över-/undervärme	160	20 - 35	Plåt	3
Rostat bröd ¹⁾	(Max) Grill	Hög	1 - 5	Galler	4
Hamburgare	Grill	Max	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4 + 1

¹⁾ Förvärm ugnen i 10 minuter.

12. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte det på de katalytiska ytorna.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

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 slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.



FÖRSIKTIGHET!

Tänd alltid ugnslampan vid katalytisk rengöring (i förekommande fall).



WARNING!

Håll barn borta när du rengör ugnen vid höga temperaturer. Ugnsytan blir mycket varm och det finns risk att man bränner sig.

12.3 Katalytisk rengöring



FÖRSIKTIGHET!

Rengör inte den katalytiska ytan med ugnssprej, såpa eller andra rengöringsmedel. Det skadar den katalytiska ytan.



Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte de katalytiska egenskaperna.



Ta ut alla tillbehör ur ugnen innan den katalytiska rengöringen aktiveras.

Väggarna med katalytisk emalj är självrengörande. De absorberar fett som

samlas på väggarna när produkten är igång.

För att stödja denna självrengöringsprocedur ska ugnen värmas upp tom regelbundet.

1. Rengör ugnens botten med varmt vatten och diskmedel, och torka den sedan.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
4. När produkten har svalnat, rengör den med en mjuk, fuktig svamp.

12.4 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



För funktionen: Steam Bakevi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnsutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

12.5 Rengöra Grillspettstrång



WARNING!

Rengör tillbehöret efter varje användning.



WARNING!

Var försiktig när du rengör spetten. De är vassa. Det finns risk för personskador.

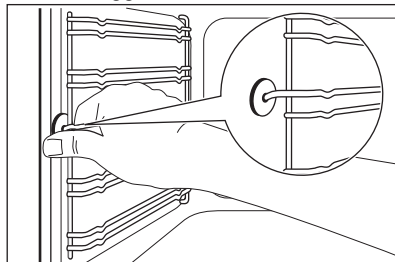
1. Demontera Grillspettstrång.
2. Lägg tillbehöret i vatten med diskmedel före rengöring.
3. Rengör Grillspettstrång-komponenterna med en svamp eller använd en borste som inte repar för att ta bort rester.

Det går även att diska växellådan, spetten och spetthållaren i diskmaskinen.

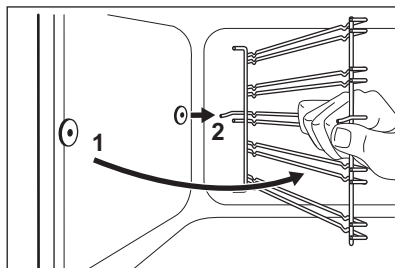
12.6 Borttagning av ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.



FÖRSIKTIGHET!

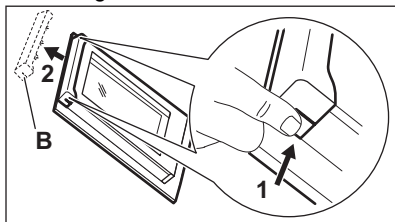
Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändrar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

12.7 Ta bort och rengöra luckglaset

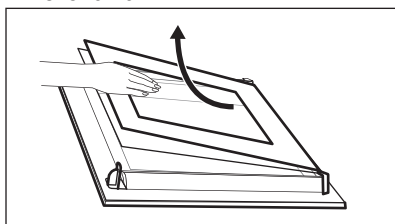


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklist B på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

12.8 Byte av lampan



WARNING!

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.

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampan.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

12.9 Lådan



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 att rengöras.

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.

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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Jag inte kan sätta på produkten.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
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.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömbrott.	Ställ klockan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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.
Det blev inte bra när jag använde Steam Bake-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Aktivera Steam Bake-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till minst 110 °C. Se kapitlet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se "Aktivera Steam Bake-funktionen".

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 för håll enligt EU 66/2014

Modellidentifiering	LKR66449SW	
Typ av håll	Håll inuti fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Strålningslampa	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	14.5 cm
	Höger fram	18.0 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	169.2 Wh/kg
	Vänster bak	188.3 Wh/kg
	Höger fram	195.5 Wh/kg
	Höger bak	195.5 Wh/kg
Energiförbrukning på hållen (EC electric hob)	187.1 Wh/kg	

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

14.2 Spishåll – 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 för ugnar och produktinformationsblad

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	LKR66449SW 947941505
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.95 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmlufts läge	0.82 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	73 l
Typ av ugn	Ugn i fristående spis
Massa	58.7 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 tätningslist 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.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

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.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867363656-A-482022

