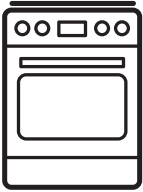




**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**EKC4011AOW**

**SV** Bruksanvisning | **Spis**

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. HÅLL – DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. HÅLL - RÅD OCH TIPS.....	11
8. HÅLL – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	12
9. UGN – DAGLIG ANVÄNDNING .....	13
10. UGN – RÅD OCH TIPS.....	15
11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	22
12. FELSÖKNING.....	25
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	26
14. MILJÖSKYDD.....	27

# 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!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra glasluckan eller hällens gångjärnsförsedda lock eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgformar.
- 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 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 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 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 tipsar. 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.

- 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 elfasta formar 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. Fruk juice 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.

- Kokkäril av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 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.
- 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 slip-effekt, 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

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Tekniska data

### Mått

Höjd	850 - 936 mm
Bredd	546 mm

## Mått

Djup

600 mm

## 3.2 Elektrisk installation

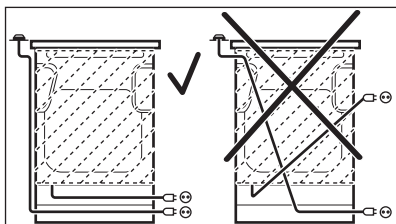
### ⚠ VARNING!

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

Denna produkt levereras med en huvudkabel men utan huvudkontakt.

### ⚠ VARNING!

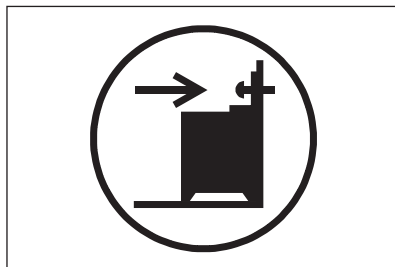
Nätkabeln får inte vidröra den del av produkten som är skuggad på bilden.



## 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.



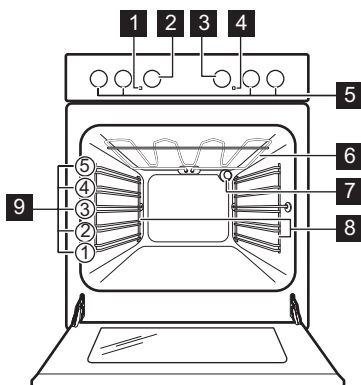
Kontrollera att du placerar tippskyddet på rätt höjd.

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



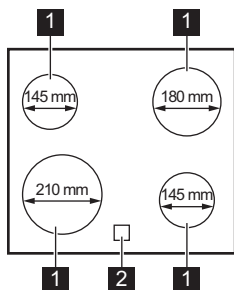
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1 Strömlampa/symbol
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Inställningsratt för temperatur
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Vred för hällen
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Ugnsstegar, borttagbara
- 9 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.
- **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 ugnstegarna på sin ursprungliga plats.

## 5.2 Förvärmning

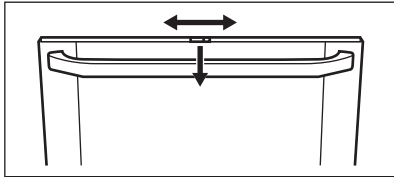
Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in 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. 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 Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

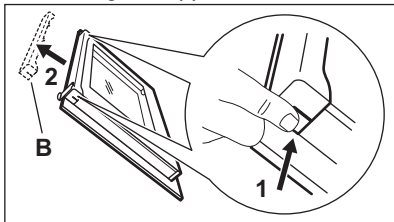
För att öppna luckan förs låset åt höger.



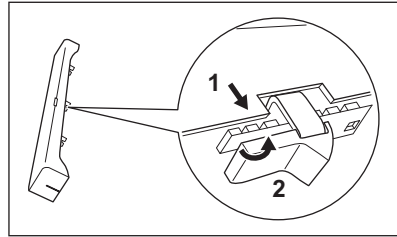
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

## 5.4 Avaktivera det mekaniska lucklåset - i huvudugnen

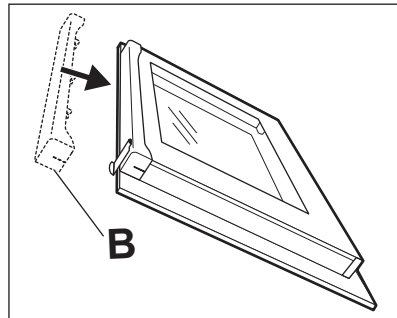
1. Tryck på lucktätningen B på varje sida. Tätningen släpper.



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

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Värmeinställning

Symboler	Funktion
0	Av-läge
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 Restvärmeindikator

#### **VARNING!**

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

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kokkärl

Resultatet beror på kokkärlets material



Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.

Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

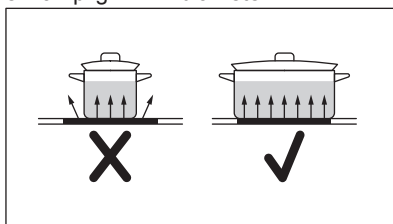


Använd inte kokkärl på keramikhällen med en botten med utstående kanter eller upphöjningar, t.ex. gjutjärnspannor. Dessa kan skrapa eller repa ytan permanent.



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

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



## 7.2 Minsta kokkärlsdiameter

Kokzon	Kokkärls diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster bak	125 - 145	1200
Höger bak	150 - 180	1800
Höger fram	125 - 145	1200

Kokzon	Kokkärls diameter (mm)	Effekt (W)
Vänster fram	180 - 210	2300

## 7.3 Exempel på sätt att tillaga



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 kokkärlet.
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 mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
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-kalkvötkött, 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

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.

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

## 8.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Se till att undvika brännskador. Använd en speciell hållskrapa på glasytan i spetsig vinkel och flytta bladet på ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar,

glänsande 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






### **VARNING!**



Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Ugnsfunktioner

#### **VARNING!**

Häll inga vätskor i ugnens bottenkål före och under tillagningsprocessen. Det finns en risk för skador.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Av-läge	Ugnen är avstängd.
	Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Max Grill	För att grilla tunna skivor i stora mängder och rosta bröd.
	Grill	För att grilla tunna skivor och rosta bröd.
	Värmeelement för undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

Symbol	Ugnsfunktion	Användning
	Över-/undervärme med fukt	Denna funktion används för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns (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 utformad för att spara energi under tillagningen. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Över-/undervärme med fukt. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
	Funktionslås	Låsa ugn- och hållfunktionerna.

## 9.2 Aktivera och inaktivera ugnen



**Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor 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 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.

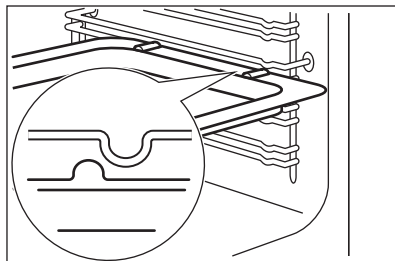
## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen stängs kylfläkten av.

## 9.5 Montera ugnsstillbehören

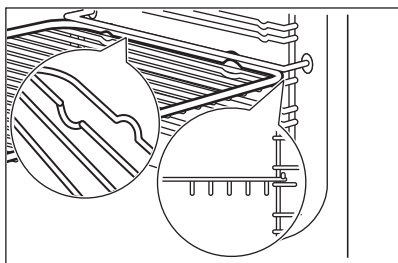
### Långpanna:

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 gör också enheterna tippssäkra.
- Den höga kanten runt hyllan förhindrar att ugnssformar glider.

## 10. 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.

### 10.1 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

### 10.2 Tips för bakning

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

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

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

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

## 10.3 Gräddning med över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bröd/Bullar	200 - 225	10 - 20	3
Fullkornsbullar	190 - 200	20 - 25	3
Fyllda smörgåsar	200 - 225	10 - 12	3
Färslimpa	190 - 210	30 - 40	3
Ciabatta-bullar	210 - 230	10 - 20	3
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3
Pitabröd	230 - 250	5 - 15	3
Kringlor	180 - 200	12 - 15	3
Vitt bröd / Rund limpa	175 - 225	35 - 45	2
Vitt bröd	190 - 210	25 - 40	2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	2
Fullkornsbröd	180 - 200	35 - 45	2
Bakning av rågbröd	180 - 200	55 - 65	1
Baguetter	220 - 230	15 - 30	3
Pannkakor	170 - 180	50 - 60	3
Fruktkaka	150 - 170	70 - 80	3
Muffins	180 - 200	10 - 20	3
Rulltårta	220 - 250	6 - 15	3
Bullar	220 - 250	8 - 15	3
Limpa	180 - 200	25 - 35	3
Pepparkakor	220 - 225	8 - 12	3
Mjuk kaka	170 - 180	35 - 45	3
Sockerkakor/Madeirakor	170 - 180	40 - 50	2
Sandwichkakbottnar	200 - 225	8 - 12	3
Maränger	90 - 110	90 - 120	3
Maränger	90 - 110	90 - 120	3
Småkakor	160 - 180	6 - 15	3
Petit-choux-deg	170 - 190	30 - 45	3
Rulltårta	190 - 210	10 - 12	3
Fruktpajer, mördeg/förbakning, bullar	175 - 200	10 - 15	3
Fruktpajer, mördeg/finish	170 - 180	35 - 45	3
Fruktpajer, smuldeg	190 - 200	25 - 35	3



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tysk ringkaka i marsipan	210 - 230	10 - 12	2

## 10.4 Över-/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	<b>_1)</b>	3
Fisk, stekning	180 - 200	<b>_1)</b>	3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	3
Gratäng	180 - 200	50 - 60	3
Potatisgratäng	190 - 210	55 - 65	3
Lasagne, hemlagad	190 - 210	50 - 60	3
Lasagne, fryst	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	3
Pizza, hemlagad	220 - 230	15 - 25	2
Fryst pizza	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, frysta	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3
Pajer, hembakade – förbakning, bottnar	190 - 210	15 - 25	3
Pajer, hembakade – avslutning	190 - 210	20 - 30	3
Pajer, frysta	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3

**1)** Vid stekning eller kokning av fisk beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Testa genom att sticka in en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet är fisken klar.

**2)** Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min blir tillagningstiden ungefär 30 + 10 = 40 min.

## 10.5 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgormar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.

## 10.6 Traditionell stekning

### Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Rostbiff <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2
Rumpstek – bryning	225	totalt 10	2
Rumpstek – stekning	160	50 - 60	2
Rostbiff	180	90 - 120	2

<sup>1)</sup> Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Oxfile <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2

<sup>1)</sup> Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Lägg/bog/sadel	180	80 - 100	2

### Fläskkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Grisstek <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Fläskkarré <sup>1)</sup>	200	60	3
Lammhalsfileer	180	90 - 120	3
Skinka	160	60 - 100	2

<sup>1)</sup> Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

### Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Ugnsnivå
Kyckling, delad	200	55 - 65	2
Anka <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2
Anka långsam stekning <sup>1)</sup>	130	5 timmar	2
Stekt kalkon, fylld	160	50 - 60	2
Kalkonbröst	200	70 - 80	2
Hel kyckling	220	60 - 90	2

<sup>1)</sup> Annat Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en matlagningstermometer ska den tas bort före grillning.

## 10.7 Över-/undervärme 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
Tärtbotten	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

### 10.8 Konservering

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll burkarna till samma nivå och förslut med en klämma.

- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.
- När vätskan i de första burkarna börjar sjuda (efter ca. 35 – 60 minuter för enlitersburkar), stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100 °C (se tabell).

### Torkad frukt

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

### Stenfrukt

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Päron, kvitten, plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Grönsaker

Konservering	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter <b>1)</b>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi, ärtor, sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Låt stå i franslagen ugn.

### 10.9 Grillning

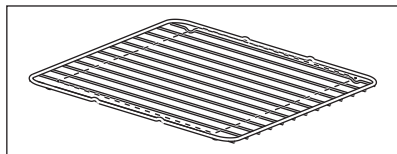


#### VARNING!

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

- **Grilla alltid på högsta temperaturinställning.**

- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Om den nedersta ugnsnivån rekommenderas lägger du maten direkt på bakplåten.
- Sätt alltid långpannan på den nedersta ugnsnivån för att samla upp fett.
- Grilla endast skivor av kött eller fisk.



Grillområdet är i mitten av galletet.

## 10.10 Grillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	4
Kyckling, avdelad	250	20 - 25	15 - 20	4
Korv	250	3 - 5	2 - 4	4
Revben, förkokta i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	4
Fisk, skivor av torsk/lax	250	10 - 15	5 - 10	4
Rostbiff, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé, rosa	230	20 - 30	20 - 30	3
Baksidan av fläskkötet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Hel fisk, 500-1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3

## 10.11 Snabbgrillning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskfilé	max	10 - 12	6 - 10	4
Korv	max	10 - 12	6 - 8	4
Filé, kalvstekar	max	7 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd med pålägg	max	6 - 8	-	4
Hel kyckling	max	25 - 30	20 - 25	2

## 10.12 Information för testinstitut

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Tillbehör	Ugnsnivå
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/undervärme	160	25 - 35	Plåt	4
Äppelpaj, diagonalt placerad	Över-/undervärme	180	90 - 100	2 formar (ø 20 cm) på gallret	1
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	170	30 - 40	1 form (ø 26 cm) på gallret	3
Shortbread/smördegssrem-sor	Över-/undervärme	160	20 - 30	Plåt	3
Rostat bröd 1)	Grill	Hög 2)	1 - 5	Galler	4
Hamburgare	Grill	Hög	15 - 20 första sidan. 10 - 15 andra sidan.	Galler/långpanna	4

1) För rostning, tryck gallret på ugnens baksida så långt det går.

2) Förvärm ugnen.

## 11. UGN – UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

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

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



## Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

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

### 11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

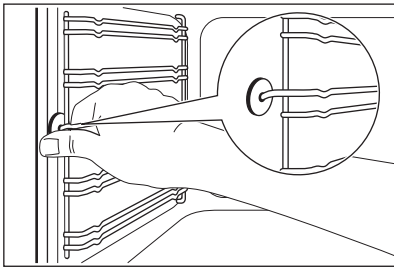
Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

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

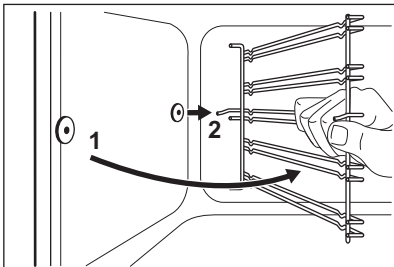
### 11.3 Borttagning av ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



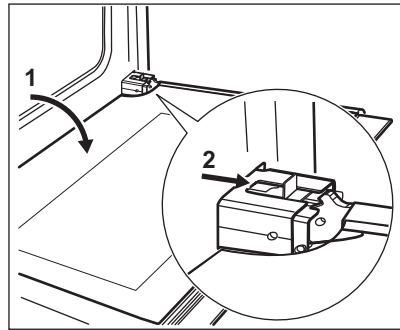
Sätt tillbaka ugnstegarna i omvänd ordning.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

### 11.4 Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.

Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

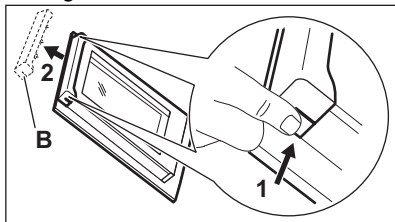
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

### 11.5 Ta bort och rengöra luckglasen

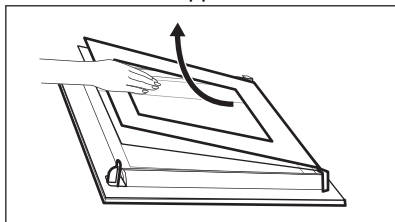


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

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 glaset genom att följa stegen i omvänd ordning.

## 11.6 Hur man avlägsnar grillen

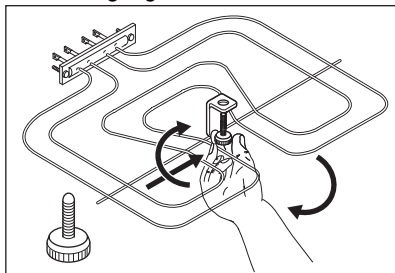
### ⚠ VARNING!

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

Ta bort ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att lättare rengöra ugnstaket.

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.
3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och varmt vatten och ett rengöringsmedel. Låt torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt tillbaka ugnsstegen.

### ⚠ VARNING!

Kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

## 11.7 Byte av lampan

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## 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 lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

## 11.8 Lådan

### ⚠ VARNING!

Lägg inte mat inuti lådan.

### ⚠ VARNING!

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.

## 12. FELSÖKNING

 **VARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera maskinen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte aktivera maskinen.	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen har inte värmts upp eftersom den bara har använts under kort tid.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	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.

### 12.2 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.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	EKC4011AOW	
Typ av häll	Häll för fristående spis	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	HighLight	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0cm
	Vänster bak	14.5cm
	Höger fram	14.5cm
	Höger bak	18.0cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	188.1Wh/kg
	Vänster bak	181.8Wh/kg
	Höger fram	181.8Wh/kg
	Höger bak	192.3Wh/kg
Energiförbrukning på hällen (EC electric hob)	186.0Wh/kg	

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

### 13.2 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 kokkärlet för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

### 13.3 Produktinformation och produkt

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EKC4011AOW 947941234
Energieffektivitetsindex	95.4
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.83kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	77l
Typ av ugn	Ugn inuti fristående spis
Massa	50.2kg

### 13.4 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 tätninglist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

#### Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.



#### Varmhållning

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

#### Över-/undervärme med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

## 14. 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

**electrolux.com**

867338107-E-112023

