Inbyggnadsugn

Bruksanvisning

LB621120S
LB621100S

Läs denna bruksanvisning noga innan du börjar använda ugnen.
Detta säkerställer att du känner till viktig säkerhetsinformation och rätt användning av ugnen.
Förvara denna bruksanvisning på en plats där den är lätt att komma åt den och hänvisa till den när som helst.
Överlåt denna bruksanvisning till den nya ägaren om du säljer ugnen.

SE

Artikelnummer: MFL37855810

Förord

Bäste kund,

Du har köpt en högkvalitetsprodukt från vårt företag.

Tack för köpet.
För att säkerställa att du kan använda ugnen under många år och för att bekanta dig med alla funktionerna bör du noga läsa igenom denna bruksanvisning.

Var särskilt observant på avsnittet som innehåller säkerhetsanvisningar på de första sidorna.

Förvara bruksanvisningen på en säker plats så du kan referera till dem om några frågor uppstår. Lämna över bruksanvisningen till den nya ägaren om du säljer produkten.

Innehåll

Säkerhet ..... 6~10
Beskrivning av produkten 11
Kontrollpanel ..... 12~15
- För modell: LB621120S ..... 12~13
- För modell: LB621100S ..... 14~15

Tillbehör 16
Utdragbara skenor (specialtillbehör) 17
Innan du första gången använder produkten 18
Ställa in klockan (för modell: LB621120S) 18
Rengöring före användning 19
Använda ugnen ..... 20~33
Ugnens driftslägen ..... 20~22
Sätta på ugnen 23
Stänga av ugnen 24
Indikator (för modell: LB621100S) 25
Klockans funktioner och symboler
(för modell: LB621120S) 26
Ställa in timrar (för modell: LB621120S) 27
Programmera total tillagningstid / baktid
(för modell: LB621120S) 28
Programmera sluttiden för tillagning / bakning
(för modell: LB621120S) 29
Kombinera total matlagningstid / baktid och sluttid för tillagning / bakning (för modell: LB621120S) ..... 30~31
Ställa in klockan (för modell: LB621120S) 32
Säkerhetsspärr för barn (för modell:LB621120S) 33
Bakning ..... 34~35
Gräddningstabell ..... 36~39
Stekning 40
Tabell för stekning ..... 41~42

Grillning ..... 43~44
Tabell för grillning 44
Upptining 45
Tabell för upptining 45
Testade maträtter enlig 44547 ..... 46~47
Rengöring och skötsel ..... 48~51
Ugnslampa 52
Ugnslucka ..... 53~59
Felsökning ..... 60~61
Tekniska specifikationer ..... 62~63
Installationanvisningar 64
Kundservice och reservdelar 65

Säkerhet

- Denna ugn får endast installeras av en behörig elektriker.
- Installatören är ansvarig för korrekt elektrisk anslutning av apparaterna och att säkerhetsrekommendationerna efterlevs.

Elektrisk säkerhet

Om ugnen har skadats vid transport ska den inte anslutas.

- Denna ugn får endast anslutas till nätström av en behörig elektriker.
- Använd inte ugnen om det är något fel på den eller om den har skadats.
- Reparationer av ugnen ska endast utföras av behörig fackman. Avsevärd fara kan bli följden av felaktiga reparationer. Om du behöver reparera ugnen kontaktar du ett LG-servicecenter eller din återförsäljare.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut mot en specialsladd eller sats som du kan köpa från tillverkaren eller serviceagenten.
- Elsladdar och kablar bör inte komma i kontakt ugnen.
- Ugnen ska anslutas till elnätet genom en strömbrytare eller säkring.
  Använd aldrig adaptrar med flera kontakter eller förlängningssladdar.

- Märkskylten sitter på ugnsluckans vänstra sida och på det bakre täcklocket.
- När ugnen repareras eller rengörs ska nätspänningen kopplas bort.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag nära ugnen.
- Denna förbindelse kan utföras genom att kontakten är åtkomlig eller att en brytare infogas i den fasta ledningen enligt gällande regler för ledningsdragning.
- Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.

⚠ **Varning!** För att undvika elektriska stötar bör ugnen stängas av innan du byter lampan.

⚠ **Varning!** När ugnen används så blir dess inre delar mycket heta.

⚠ **Varning!** Tillgängliga delar kan bli mycket heta när ugnen används. Barn ska hållas undan.

⚠ **Varning!** Tillgängliga delar kan bli mycket heta när grillen används. Barn ska hållas undan.

⚠ **Varning!** Säkerställ att matlagningstiderna är rätt inställda eftersom för långa tillagningstider kan göra att maten tar eld varvid ugnen kan skadas.

Säkerhet

Säkerhet vid användning

- Den här ugnen har utformats endast för tillagning av mat i hemmet.
- Under användning blir ytorna inuti ugnen mycket varma! Var försiktig så att du inte vidrör värmeelement inuti ugnen.
- Förvara aldrig brännbara material eller material som lätt deformeras i ugnen.
- Ugnens ytor blir varma när den används vid höga temperaturer under långa perioder.
- Överkokning bör tas bort före självrengöring och inga redskap ska lämnas inuti ugnen under pyrolytisk självrengöring.
- Under självrengöring blir ytorna varmare än vanligt och barn bör hållas på ett säkert avstånd från ugnen.
- Vid tillagning, var extra försiktig när du öppnar ugnsluckan eftersom varmluft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen avdunsta på grund av höga temperaturer. Ångan kan börja brinna om den kommer i kontakt med varma delar i ugnen.
- Av elsäkerhetsskäl ska du inte använda rengöringsmaskiner med högtryckstvätt eller ångstråle.

- Barn bör hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Djupfryst mat, till exempel pizzor, bör tillagas på grillgallret. Om bakplåten används kan den deformeras på grund av stora temperaturskillnader.
- Häll inte vatten på ugnsbotten när den är het. Emaljytorna kan skadas.
- Ugnsluckan måste hållas stängd vid matlagning.
- Lägg inte in aluminiumfolie i botten på ugnen och placera inte bakplåt eller kärl på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan resultera i skada på emaljerade ytor och ge dåligt tillagningsresultat.
- Fruktsafter som droppar från bakplåten kan ge efterlämna fläckar som inte går att ta bort. Använd långpannan när du gräddar mycket fuktiga kakor.
- Använd inte ugnsluckan som avlastningsyta för varma eller kalla kokkärl.
- Ugnen får inte användas av småbarn eller svaga personer utan övervakning.
- Små barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med ugnen.
- Barn bör hållas på säkert avstånd tills ugnen har kylts ner efter användning.

Bortskaffning

Förpackningsmaterial

- Din nya ugn har förpackats på rätt sätt för transport. Ta bort allt förpackningsmaterial innan du börjar använda ugnen.
- Förpackningsmaterialet är helt återvinningsbart. Från lokala myndigheter kan du erhålla adresser till miljövänliga avfallsstationer.

Gamla apparater

⚠ Varning!

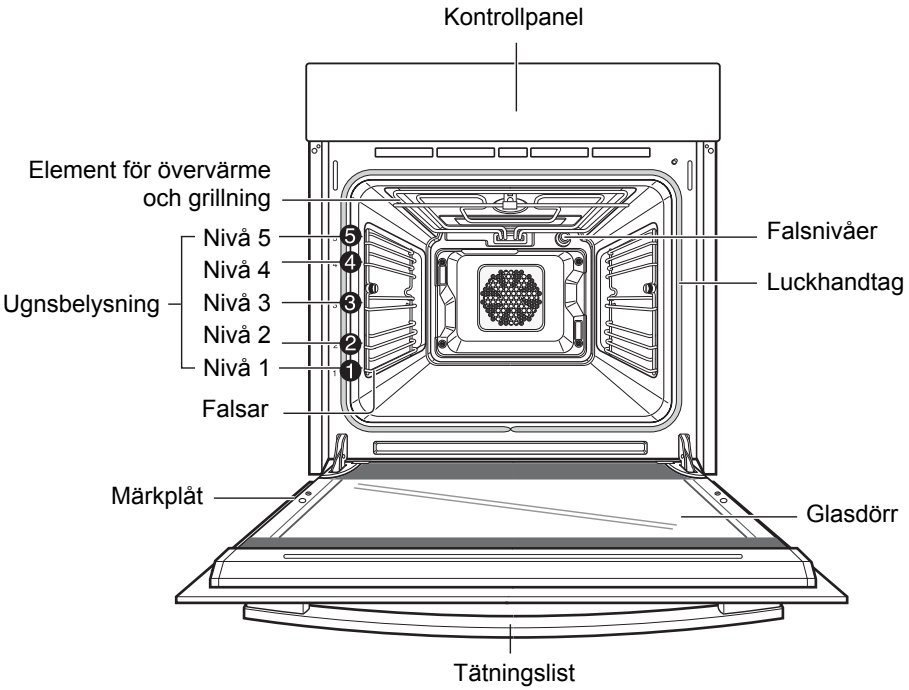
- Gamla apparater måste göras obrukbara före bortskaffning så att de inte längre utgör någon fara. För att åstadkomma detta kopplar du bort apparaten från elnätet och tar bort nätkabeln.

Gamla apparater ska bortskaffas på rätt sätt för att skydda miljön.

- Apparaten får inte bortskaffas med vanligt hushållsavfall.
- Din lokala myndighet kan upplysa dig om när bortskaffning av specialavfall sker eller vart allmänna avfallsanläggningar finns.

Beskrivning av produkten

Översikt

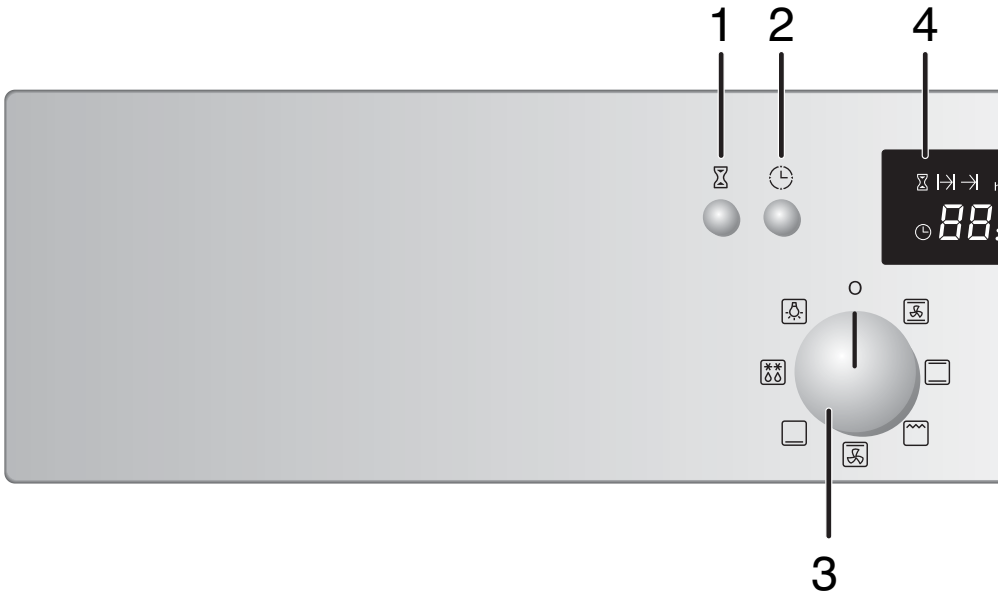


Ugnsfalsarna numreras nerifrån och upp.
Fals 4 och 5 används huvudsakligen för grillning.

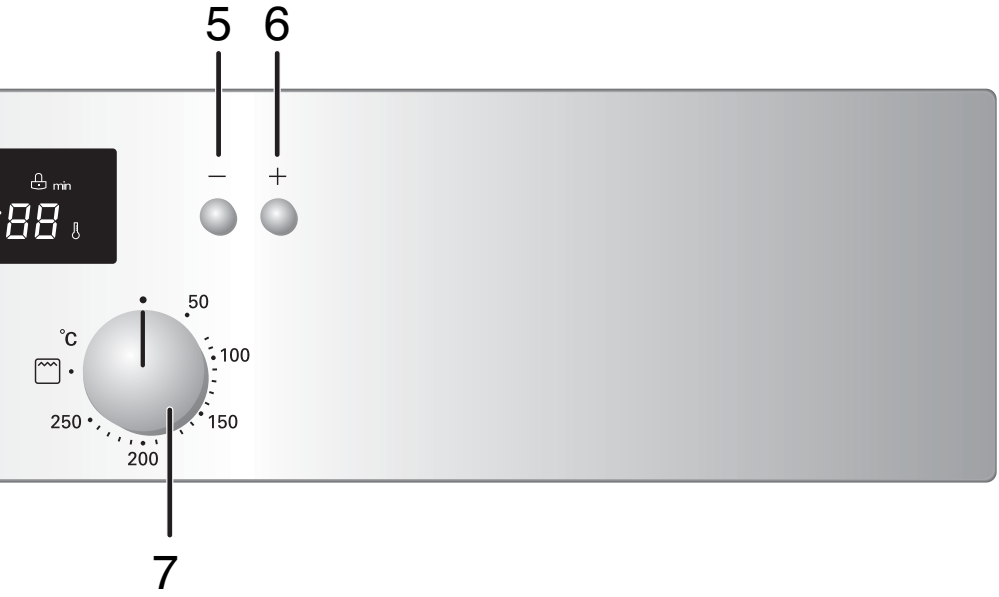
Matlagningstabellerna i denna bruksanvisning föreslår lämplig nivå (falsnivå), men du kan ändra dessa enligt eget önskemål.

Kontrollpanel

■ För modell: LB621120S



1. Timerknapp
2. Klockknapp
3. Driftlägesväljare
4. Tidsvisning



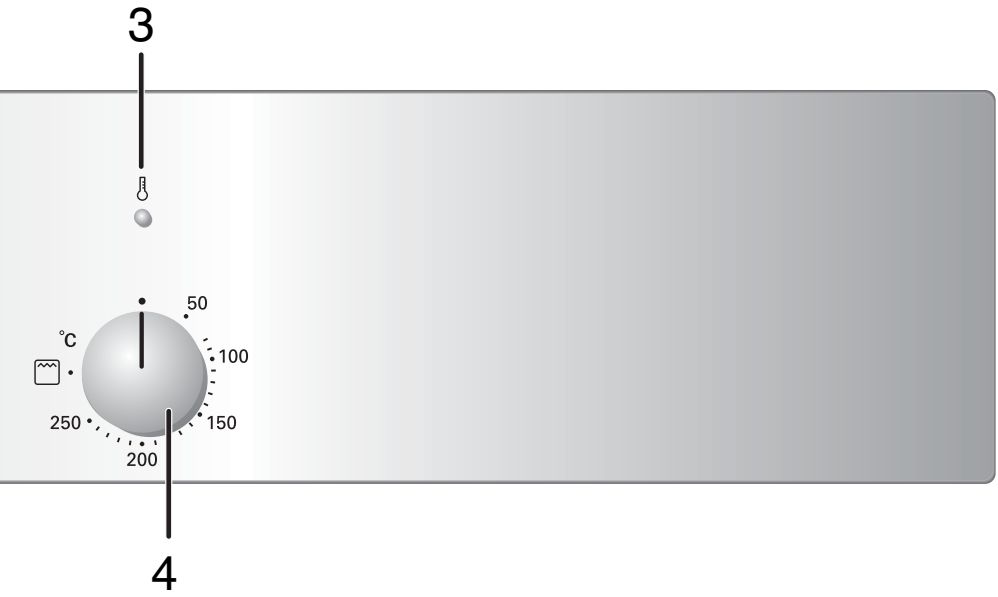
5. Lägre-knapp
6. Högre-knapp
7. Temperaturväljare

Kontrollpanel

■ För modell: LB621100S



1. Funktionsindikator
2. Driftlägesväljare

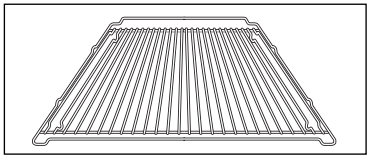


3. Värmeindikator
4. Temperaturväljare

Tillbehör

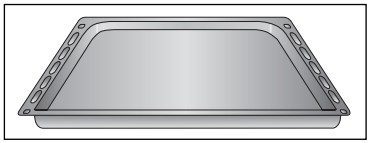
Grillgaller

Avsett för maträtter, bakplåtar, samt kärl för grillning och stekning.



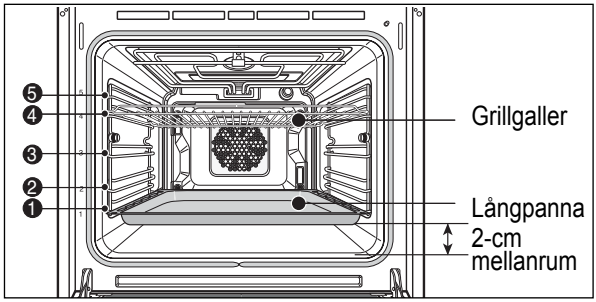
Långpanna

För mjuka kakor och småkakor, för stekning och för att fånga upp steksafter eller fett.



Tips om hur du använder plåtarna och falsarna

Se till att plåtarna är rätt inpassade i de två falsarna i sidorna. Var särskilt aktsam när du tar bort färdiga maträtter och måltider från ugnen! Använd en lämplig grytlapp eller ugnsvante.

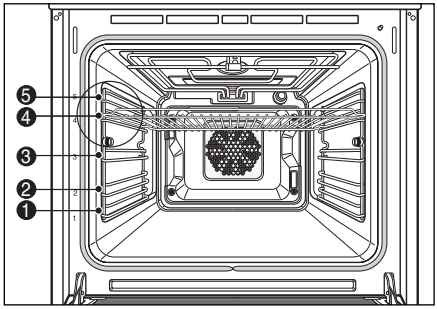


Om du använder grillgallret tillsammans med en långpanna eller någon annan plåt för att fånga upp droppande vätska eller fett, ska du inte sätta ner plåten på ugnens botten, skjut in även den på falsarna. Om du placerar plåtarna på ugnens botten, kan värme byggas upp och skada ytan i ugnen. På grund av detta måste det finnas ett mellanrum på 2 cm mellan tillbehören och ugnsbotten. Med grillgaller ska du alltid säkerställa att de är i rätt läge i falsarna.

Passa in grillgallret och plåtarna

Skjut in plåten eller gallret på önskad nivå.

Falsnivåerna är numrerade från botten och upp till toppen.

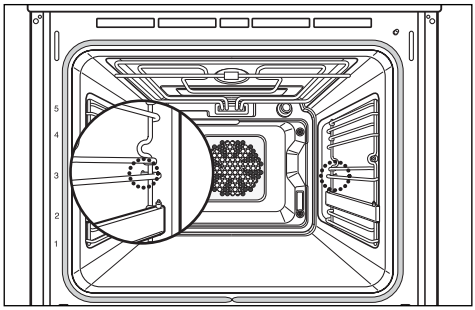


Utdragbara skenor (specialtillbehör)

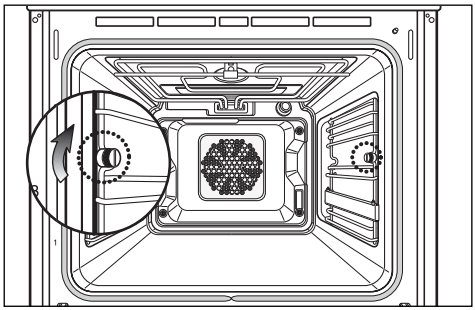
Montering

De utdragbara skenorna monteras på följande sätt:

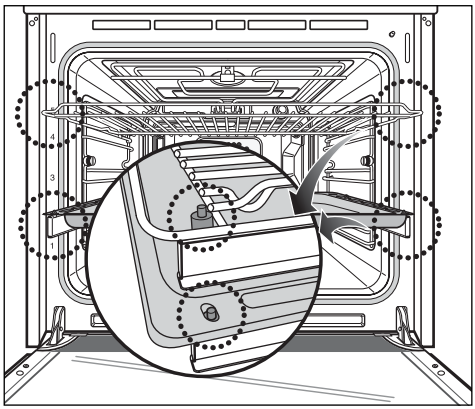
1. Sätt in staget för den utdragbara skenan i hålet.



2. Rikta in den främre indragningen med det främre skruvhålet. Sätt i en skruv och dra åt båda skruvarna. Upprepa proceduren för den andra utdragbara skenan.



3. Brickor och hyllor måste placeras försiktigt på de utdragbara skenorna så att man undviker att de tippar av misstag.
   För att förhindra detta placerar du brickor och hyllor på de utdragbara skenorna så som visas i bilden nedan, så att säkerhetsstiften på den utdragbara skenan fångar brickan eller hyllan för att förhindra att de glider iväg.



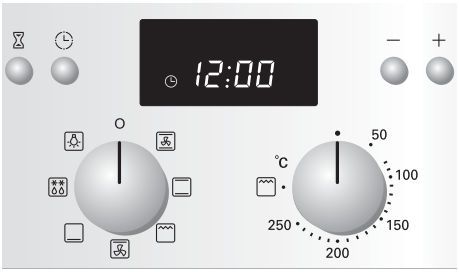
Innan du första gången använder produkten

Ställa in klockan (för modell: LB621120S)

Ugnen kan inte användas innan rätt tid är inställd.

När ugnen ansluts till nätspänning för första gången eller efter ett strömavbrott blinkar “12:00” på tidsdisplayen.

Exempel: Så här ställer du in aktuell tid på 13:30.



1 “12:00” blinkar på tidsdisplayen och symbolen för timer blinkar.



2 Tryck på (- / +) för att ändra tiden (13:30 i exemplet).

Tiden ställs in efter 4 sekunder.

Rengöring före användning

Rengör ugnen noggrant innan du använder den.

Viktigt! Använd inte skurmedel eller frätande rengöringsmedel. Ugnens ytor kan skadas.

Framsidan på ugnen

Ugnar med framsida av metall ska endast rengöras med vanliga rengöringsmedel. Torka av framsidan med en lätt fuktad duk.

Ugnens insida

1. Öppna ugnsluckan.
2. Rengör alla bakplåtar, tillbehör och sidofalsar med varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör ugnens insida på samma sätt med vatten och diskmedel.
4. Låt ugnen torka.

Uppvärmning

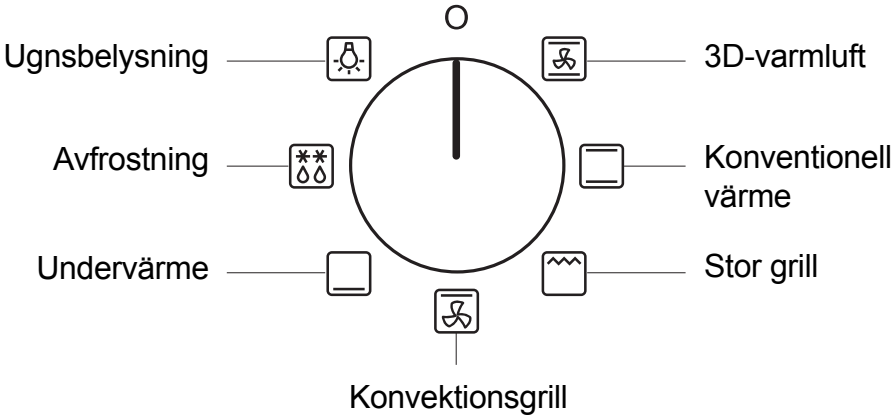
Första gången som ugnen slås på kan en obehaglig lukt kännas, värm därför upp ugnen innan du använder den för att baka eller steka i.

Öppna fönstret och se till att vädra ordentligt under tiden som detta pågår.

1. Se till att tiden är rätt inställd.
2. Ta bort alla tillbehör ur ugnen.
3. Använd ratten för att välja driftsläge. 3D-varmluft( ) eller konvektionsgrill( ) vid 200°C (se nästa sida).
4. Låt ugnen vara igång en timme i detta funktionsläge.

Använda ugnen

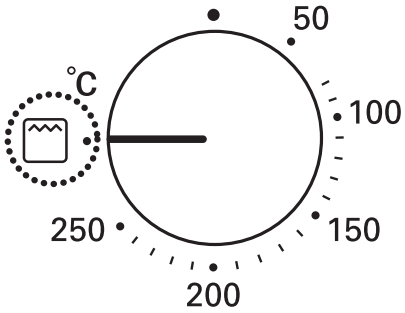
Ugnens driftslägen



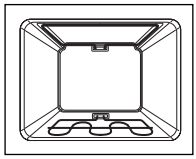
Beskrivning av driftlägen

De olika driftlägena skiljer sig åt genom att de kombinerar olika värmeelement. De olika kombinationerna skapar olika uppvärmda områden och cirkulationsvägar för konvektionsvärme i ugnen, enligt vad som erfordras för optimal tillagning av olika maträtter.

Om du vill använda grillen( ) vrider du temperaturreglaget till symbolen för grill.

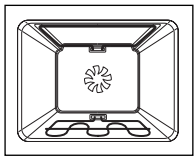


Konventionell värme



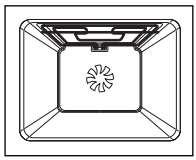
Vid konventionell värme används värmeelementen i både övre och undre delen av ugnen. Detta funktionsläge är lämpligt när man bakar mjuka kakor, bakverk med kort gräddningstid, känsliga degar, samt för rostbiff och oxfilé på en fals. Rekommenderad temperatur är 190°C.

3D-varmluft



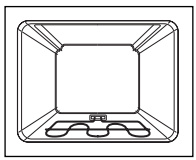
I funktionsläget för 3D-varmluft används både de vanliga konventionella värmeelementen och varmluftsfläkten i den bakre delen. Detta innebär att temperaturen för stekning och gräddning kan minskas med 20-40°C. Den rekommenderade temperaturen är 150°C. Detta läge är lämpligt för mjuka kakor och småkakor eftersom det gör det möjligt att grädda på mer än en fals åt gången.

Konvektionsgrill



I detta läge används grillelementen tillsammans med varmluftsfläkten. Den rekommenderade temperaturen är 190°C. Denna funktion är lämplig för pizzor, quiche lorraine eller cheesecake.

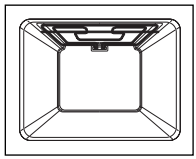
Undervärme



Vid undervärme används endast värmeelementet i botten på ugnen. Den rekommenderade temperaturen är 170°C. Denna funktion är speciellt lämpad för att slutgrädda mjuka kakor eller pizzor på en av de lägre falsarna.

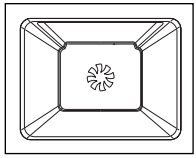
Använda ugnen

Stor grill



Med Stor grill( ) används grillens hela värmeelement. När du använder den här funktionen vrider du temperaturreglaget till symbolen för grill( ). Stor grill( ) är lämplig vid tillagning av stekar, kotletter, fisk eller för att rosta bröd, samt för att bryna större maträtter som gratineras.

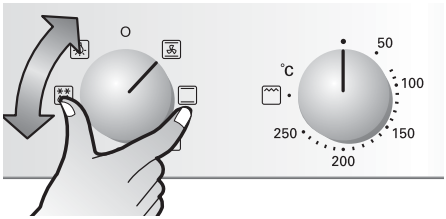
Upptining



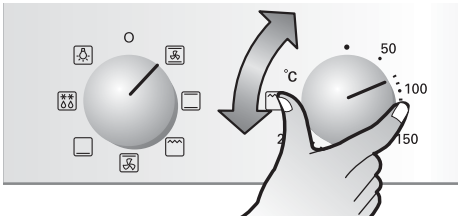
Vid upptining används fläkten utan uppvärmning. Den cirkulerande luften påskyndar upptiningen. Placera den frysta maten i ett lämpligt kärl för att fånga upp den vätska som uppstår vid upptining. Du kan använda grillgallret och långpannan för att undvika att smutsa ner ugnen. Om vatten rinner ut i ugnen så smutsas luckans tätningar och en obehaglig lukt kan uppstå.

Använda ugnen

Sätta på ugnen



1 Välj önskat driftläge med driftlägesväljaren.



2 Välj önskad ugnstemperatur.

3 Ugnen startar omedelbart efter att du har ställt in ugnstemperaturen.

Använda ugnen

Stänga av ugnen



Ställ driftlägesväljaren på “O” för att stänga av ugnen.

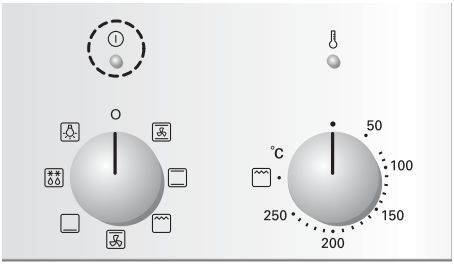
Ugnsfläkt
När ugnen slås på aktiveras fläkten automatiskt för att kyla ugnsytorna. När ugnens stängs av, stängs även fläkten av.

Överhettningsskydd
Om ugnen överhettas, stängs strömmen till värmeelementen av under en tid för att undvika att skada ugnen.

Matlagningskärl
När du använder matlagningskärl ska du alltid säkerställa att kärlet är lämpligt för temperaturer inuti ugnen. Ugnen kan arbeta med temperaturer upp till 250°C. Se anvisningarna som tillverkaren levererade tillsammans med kärlet.

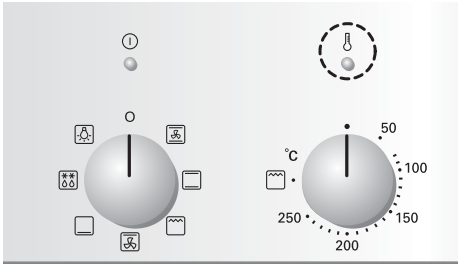
Indikator (för modell: LB621100S)

▶Funktionsindikator



1 Denna indikator tänds om en funktion ställs in.

▶Värmeindikator



2 Denna indikator tänds endast om ett eller flera värmeelement är på.

Använda ugnen

Klockans funktioner och symboler (för modell: LB621120S)



Timer

Lyser när timerfunktionen är aktiverad (till exempel som en äggklocka när du kokar ägg).

Total matlagningstid

Lyser när den totala matlagningstiden ställs in eller visas. Ugnen stängs av automatiskt när den inställda matlagningstiden har löpt ut.

Sluttid för matlagning

Lyser när sluttiden för matlagningen / bakningen ställs in eller visas. Ugnen stängs av automatiskt vid den fastställda tiden.

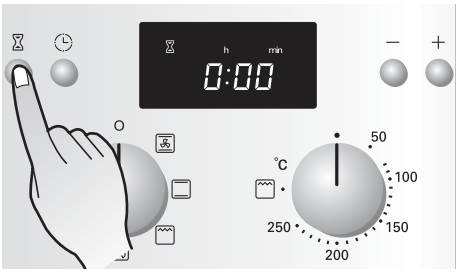
Värmeindikator

Denna indikator tänds endast om ett eller flera värmeelement är på.

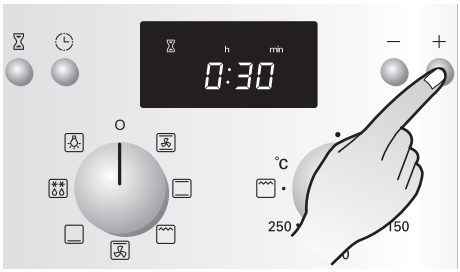
Klocka

Lyser när tiden ställs in, ändras eller visas.

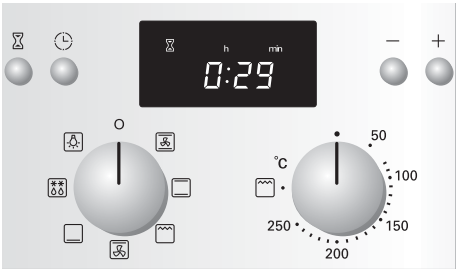
Ställa in timrar (för modell: LB621120S)



1 Tryck på timerknappen(⧖).



2 Ställ in önskad tid med knapparna högre/lägre (-/+). (30 min. i exemplet)



3 Tiden ställs in efter 4 sekunder och en ljudsignal hörs.

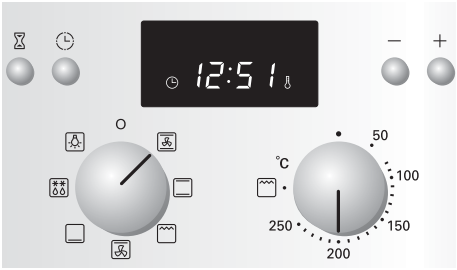
*** Stänga av ljudsignalen**

Tryck en gång på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

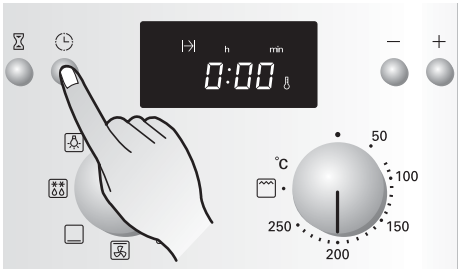
Använda ugnen

Programmera total tillagningstid / baktid (för modell: LB621120S)

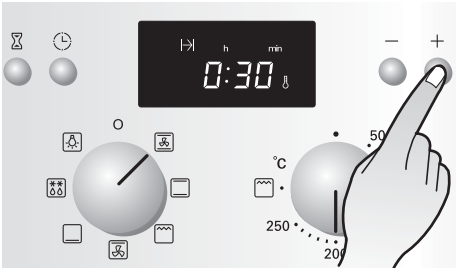
Ugnen stängs av automatiskt när inmatad sluttid uppnåtts.



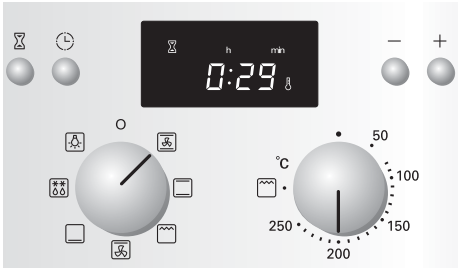
1 Välj önskat driftsläge och temperatur.



2 Tryck en gång på klockknappen ( ).



3 Ställ in önskad total tillagningstid / baktid med knapparna högre/lägre (-/+). (30 min. i exemplet)



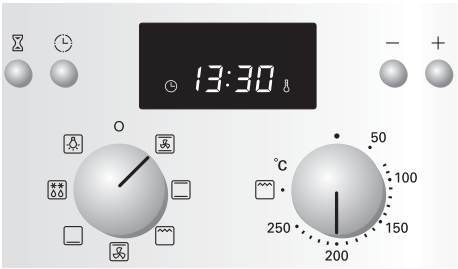
4 Tiden ställs in efter 4 sekunder och en ljudsignal hörs.

När denna tid har löpt ut hörs ett pipljud och ugnen stängs av automatiskt.

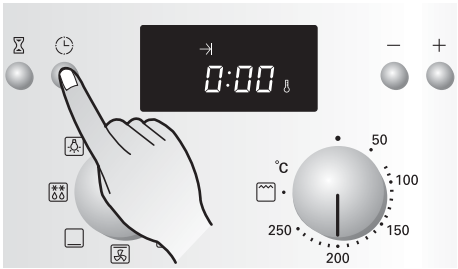
Tryck en gång på valfri knapp för att stänga av ljudet.

Programmera sluttiden för tillagning / bakning (för modell: LB621120S)

Ugnen stängs av automatiskt vid den angivna tiden.



1 Välj önskat driftsläge och temperatur.

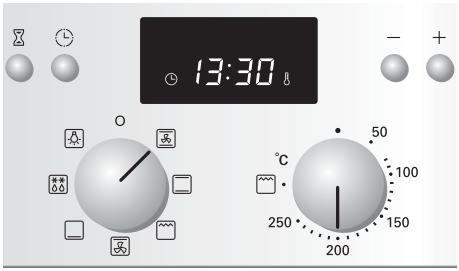


2 Tryck två gånger på klockknappen ( ).



3 Ställ in önskad sluttid för tillagning / bakning med knapparna högre/lägre (-/+).

(I det visade exemplet är aktuell tid 13:30 och maten beräknas vara färdig klockan 14:30.)



4 Tiden ställs in efter 4 sekunder och en ljudsignal hörs.

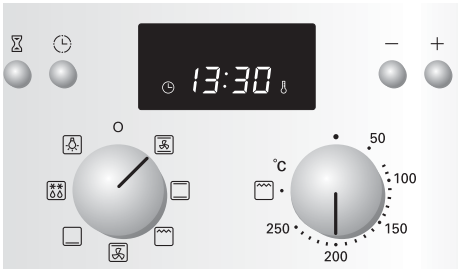
När denna tid har löpt ut hörs ett pipljud och ugnen stängs av automatiskt.

Tryck en gång på valfri knapp för att stänga av ljudet.

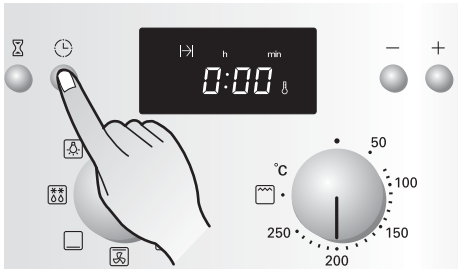
Använda ugnen

Kombinera total matlagningstid / baktid och sluttid för tillagning / bakning (för modell: LB621120S)

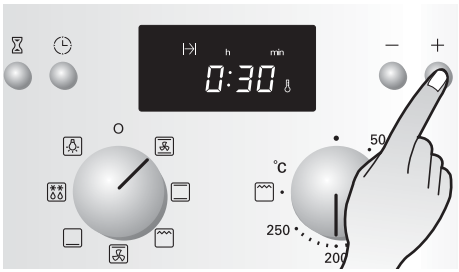
Programmen för total matlagningstid och sluttid kan kombineras för att ugnen slås på och stängs av automatiskt.



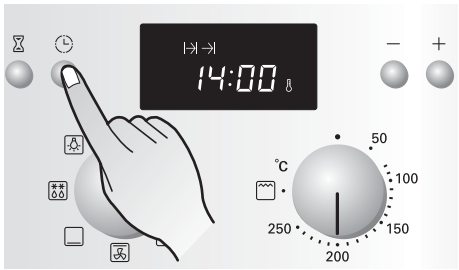
1 Välj önskat driftsläge och temperatur.



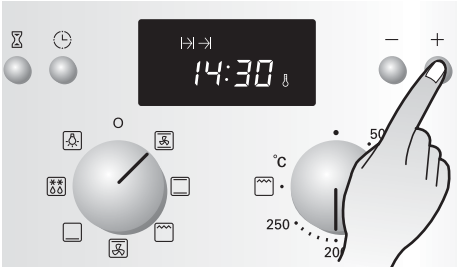
2 Tryck en gång på klockknappen ( ).



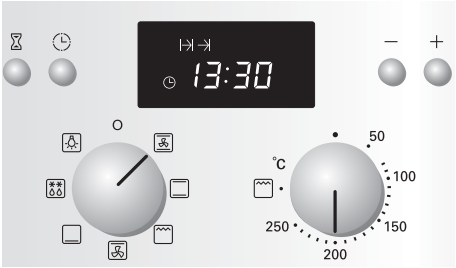
3 Ställ in önskad total tillagningstid / baktid med knapparna högre/lägre (-/+). (30 min. i exemplet)



4 Tryck nu en gång på klockknappen för att ställa in sluttiden tillagning före start.



5 Ställ in önskad sluttid för tillagning / bakning med knapparna högre/lägre (-/+). (14:30, i exemplet)



6 Tiden ställs in efter 4 sekunder och en ljudsignal hörs.

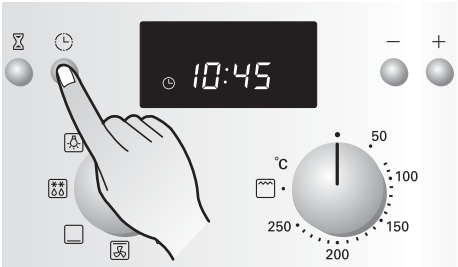
30 minuter innan sluttiden för tillagning/bakning uppnåtts startar ugnen automatiskt, vid 14:00 i det visade exemplet.

När denna tid har löpt ut hörs ett pipljud och ugnen stängs av automatiskt.

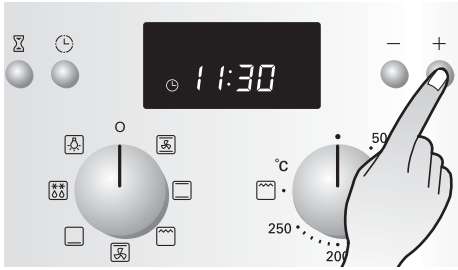
Tryck en gång på valfri knapp för att stänga av ljudet.

Använda ugnen

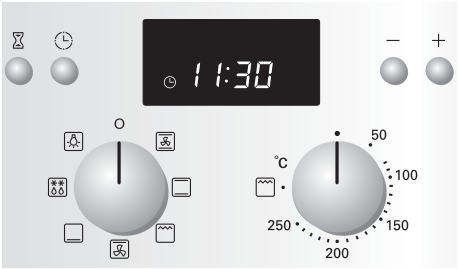
Ställa in klockan (för modell: LB621120S)



1 Tryck tre gånger på klockknappen (⏲).



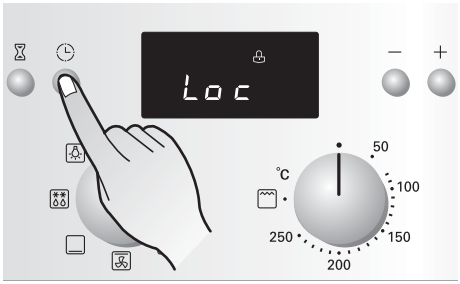
2 Ställ in aktuell tid med knapparna högre/lägre (-/+). (11:30, i exemplet)



3 Tiden ställs in efter 4 sekunder och en ljudsignal hörs.

Säkerhetsspärr för barn (för modell: LB621120S)

Säkerhetsspärren för barn förhindrar att ugnen sätts på oavsiktligt.



1. Tryck på klockknappen( ). Håll den i fyra sekunder tills låssymbolen( ) visas på displayen. Säkerhetsspärr för barn är nu aktiverad.

2. Tryck på klockknappen( ) tills låssymbolen( ) inte längre visas för att stänga av säkerhetsspärren för barn. Säkerhetsspärren för barn är nu inaktiverad och ugnen är klar att använda.

Bakning

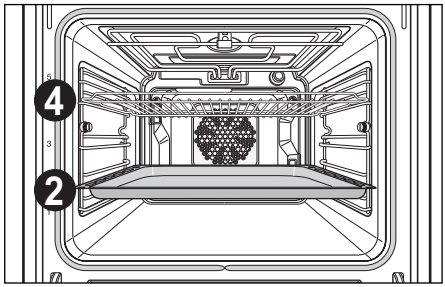
Allmänna anvisningar

Använd läget för 3D-varmluft( ) eller konventionell värme( )när du bakar.

Bakformar

- När du bakar med konventionell värme( ), ska du använda bakformar med mörk metall eller belagd yta.
- När du bakar med 3D-varmluft( ), kan du även använda bakformar med ljus metallyta.
- Placera alltid bakplåtar i ugnen med den platta sidan framåt.
- Placera alltid kakformar mitt på plåten eller gallret.
- När du bakar med 3D-varmluft( ) eller konventionell värme( ), kan du placera två bakformar sida vid sida i ugnen. Baktiden blir bara något längre.

Falsnivåer



Ugnsfalsarna numreras nerifrån och upp.

När du samtidigt tillagar mat på flera falsar, ska du se till att tillbehören är på rätt nivåer enligt nedan.

Nivå 2 : Långpanna

Nivå 4 : Grillgaller

(Om du har ett galler med liknande storlek)

Nivå 2 : Galler med liknande storlek

Nivå 4 : Långpanna

Använda gräddningstabeller

Tabellerna innehåller temperaturinställningarna, baktid och falsnivåer för ett urval av vanliga maträtter.

- Temperaturer och baktider bör endast användas som referens. De aktuella värdena beror på typ av förberedelse, ingrediensernas kvalitet och vilken bakform som används.
- Vi rekommenderar att du startar med en låg temperatur och därefter ökar den vid behov, till exempel om du vill ha en starkare bryning eller om baktiden är för lång.
- Om du inte kan räkna ut inställningarna för ett specifikt recept kan du helt enkelt använda inställningarna för det mest likartade receptet.
- När du gräddar mjuka kakor på bakplåtar eller i formar på mer än en ugnsfals kan baktiden förlängas med 10-15 minuter.
- Bakverk som innehåller mycket vätska (t.ex. pizza, fruktkakor osv.) bör endast gräddas på en ugnsfals.
- När du gräddar mjuka kakor på olika ugnsfalser kan de i början gräddas ojämnt. **Ändra inte temperaturinställningen i detta fall.** Graden av gräddning jämnas ut av sig själv under bakningsprocessen.

Observera!

Under förlängda tillagningstider kan ugnen stängas av i cirka 10 minuter före tillagningstidens sluttid. Detta för att tillvarata eftervärmen.

Tiden som anges i tabellen gäller endast för en ugn som inte har förvärmts. Förvärmning minskar tiden med cirka 10 minuter.

Gräddningstabell

Bakning

Driftsläge					Gräddningstid
Recept	Fals-nivå	Temp. i °C	Fals-nivå	Temp. i °C	För båda typer av gräddning, i tim, min.
Mjuka kakor i bakformar					
Ringformad fruktkaka	1	150–160	1	160–180	0:50–1:10
Småkakor/pannkakor	1	140–160	1	150–170	1:10–1:30
Avlånga kex	1	150–160	1	160–180	0:25–0:40
Paj - mördegsbakelse	3	170–180	2	190–210 [1]	0:10–0:25
Pajdeg - kakmix för mjuk kaka	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Äppelpaj	1	150–170	1	170–190	0:50–1:00
Kryddiga kakor och paj (t.ex. quiche lorraine)	1	160–180	1	190–210	0:30–1:10
Cheesecake	1	140–160	1	170–190	1:00–1:30
Kakor på bakplåt					
Vetelängder / större kakor	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Stollen (tysk julkaka)	3	150–170[1]	3	160–180[1]	0:40–1:00
Bröd (rågbröd) först, därefter	1	180–200[1] 140–160	2	230[1] 160–180	0:20 0:30–1:00
Paj / eclair	3	160–170[1]	3	190–210	0:15–0:30
Rulltårta	3	150–170[1]	3	180–200[1]	0:10–0:20
Fruktkaka med mördegsbotten11	3	160 –170	3	170–190	0:40–1:20

Driftsläge					Gräddningstid
Recept	Fals-nivå	Temp. i °C	Fals-nivå	Temp. i °C	För båda typer av gräddning, i tim, min.
Skivor med garnering/fyllning, t.ex. kvarg, grädde, socker, mandlar	–	–	3	160–180[1]	0:40–1:20
Pizza (tjock botten)	1	180–200	1	190–210[1]	0:30–1:00
Pizza (tunn botten)	1	200–220	1	230[1]	0:10–0:25
Osyrat bröd	1	200–220	1	230[1]	0:08–0:15
Schweizisk osttårta	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Kakor					
Mördegskakor	3	150–160	3	170–190[1]	0:06–0:20
Glaserade småkakor	3	140–150	3	160–180	0:10–0:40
Småkakor av kakmix	3	150–160	3	170–190	0:15–0:20
Kakor och bakverk med äggvita, maränger	3	80–100	3	100–120	2:00–2:30
Mandelbiskvier	3	100–120	3	120–140	0:30–0:60
Småkakor av jästdeg	3	160–170	3	170–190	0:20–0:40
Smördegskakor och bakverk	3	160–170 –180[1]	3	190–210[1]	0:20–0:30
Bullar	3	180–200[1]	3	180–220[1]	0:20–0:35

[1]) Förvärm ugnen!
Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp!

Gräddningstabell

Tabell för strudel och maträtter tillagade i ugn

			Baktid i tim, min.
	Falsnivå	Temp. i °C	
Ugnsbakad pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Ugnsbakade grönsaker[1]	1	200–220	0:15–0:30
Pizza-baguette[1]	1	200–220	0:15–0:30
Sufflé	1	180–200	0:15–0:30
Fiskpaj	1	180–200	0:30–1:00
Fyllda grönsaker	1	180–200	0:30–1:00

1) Förvärm ugnen!
Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp!

Gräddningstabeller för frysta färdiggjorda maträtter

Maträtt	Fals-nivå	Ugnsfunk-tion	Temperatur	Tid
Fryst pizza	3		Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Baguetter	3		Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Fruktkaka	3		Följ anvisningarna på förpackningen.	Följ anvisningarna på förpackningen.
Pommes frites	3		200–220°C	15–25 minuter

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp!

Observera! Vänd pommes frites 2 eller 3 gånger vid uppvärmning.
Vid uppvärmning av frysta maträtter kan bakplåten deformeras på grund av stora skillnader i temperatur mellan den frysta maten och ugnen.
Plåtarna återfår normalt sin ursprungliga form när de har kallnat.

Gräddningstips

Resultat vid gräddning	Möjlig orsak	Lösning
Kakbotten är alltför ljus	Fel ugnsfals	Använd en mörk bakplåt eller placera kakan en ugnsfals lägre ner.
Kakan kollapsar (klumpar sig, är degig)	För hög ugnstemperatur	Ställ in en något lägre temperatur.
	För kort baktid	Ställ in en längre baktid. **Baktiden kan inte förkortas genom att man väljer en högre temperatur.**
	Degen innehåller för mycket vätska	Använd mindre vätska. Följ tidsanvisningarna för degblandning, särskilt om du använder köksmaskiner.
Kakor är för torra	För låg ugnstemperatur	Välj en något högre temperatur nästa gång.
	För lång baktid	Ange en något kortare baktid.
Kakorna är ojämnt gräddade	Gräddningstempera-turen för hög och baktiden för kort	Ange en något lägre gräddningstemperatur och en något längre baktid.
	Degen ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt över bakplåten/formen.
För lång baktid	För låg ugnstemperatur	Välj en något högre temperatur nästa gång.

Stekning

Använd lägena för konvektionsgrill( ) eller konventionell värme( )när du bakar.

TIPS:

- Använd värmebeständiga kokkärl vid stekning (följ tillverkarens anvisningar).
- Stekpannor av rostfritt stål har endast begränsad användning eftersom de i stor utsträckning reflekterar värmen.
- Om du använder kokkärl med plasthandtag, se till att handtagen är värmebeständiga (följ tillverkarens anvisningar).
- Vid tillagning av stora stekar eller flera köttbitar, kan de placeras direkt i långpannan eller på gallret ovanför långpannan (t.ex. kalkon, gås, 3-4 kycklingar, 3-4 kalvstekar).
- Magert kött bör stekas i en stekgryta med lock (t.ex. kalvkött, bräserad biff, djupfryst mat). Saften stannar då kvar i köttet.
- Vid tillagning av knapriga krustader eller bacon bör man använda en eldfast form utan lock (t.ex. griskött, hackat kött, lamm, fårkött, anka, kalvlägg, kyckling, fjäderfä, rostbiff, oxfilé, vildfågel).

TIPS:

- Rengör ugnen så fort som möjligt om du steker i ett öppet kärl. Det är lättare att avlägsna fettspill medan ugnen fortfarande är varm.

⚠ VARNING!

Säkerställ att ugnen svalnar tillräckligt så att det inte finns risk att du bränner dig själv.

Tabell för stekning

Tabellen innehåller nödvändiga temperaturer, stektider och falsnivåer för olika slags kött. Angivna siffervärden är endast ungefärliga.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som väger mer än 1 kg tillagas i ugnen.
- För magert kött och fisk ska du använda konventionell värme. För alla andra slags kött rekommenderar vi konvektionsgrill( ).
- Häll i lite vätska för att undvika att steksky eller fett bränns fast.
- Vänd på steken efter cirka halva eller två tredjedelar av matlagningstiden.

Tips: För bättre stekresultat, ös köttbitar och fågel med deras egna stekvätskor ett antal gånger under stekningen.

Stäng av ugnen 10 minuter innan tillagningstiden är slut. Detta för att tillvarata eftervärmen.

Driftsläge						**Tillagnings-tid**
Typ av kött	**Vikt, storlek**	**Fals-nivå**	**Temp. i °C**	**Fals-nivå**	**Temp. i °C**	**i tim, min.**
Biff						
Grytstek	1-1,5 kg	2	200–230	–	–	2:00–2:30
Rostbiff eller filé eller biff						
- lättstekt	2,5 cm tjock	2	230[1]	2	190–200	0:05–0:06
- rosa	2,5 cm tjock	2	230[1]	2	180–190	0:06–0:08
- genomstekt	2,5 cm tjock	2	210–230[1]	2	170–180	0:08–0:10
Fläsk						
Bog, hals, skinka	1-1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
kotlett, fransyska	1-1,5 kg	2	180–190	2	170–180	1:00–1:30
Fläskstek	750 g-1 kg	2	170–180	2	160–170	0:45–1:00
Fläsklägg (förkokt)	750 g-1 kg	2	210–220	2	150–170	1:30–2:00

Tabell för stekning

Driftsläge						Tillagnings-tid
Typ av kött	Vikt, storlek	Fals-nivå	Temp. i °C	Fals-nivå	Temp. i °C	i tim, min.
Kalv						
Kalvstek	1 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Kalvlägg	1,5-2 kg	2	210–225	2	160–180	2:00–2:30
Lamm						
Lammfiol Lammstek	1-1,5 kg	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Lammsadel	1-1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Viltkött						
Harstek, harlår	Upp till 1 kg	3	220–230[1]	3	160–170	0:25–0:40
Hjortstek (sadel)	1,5-2 kg	2	210–220	2	160–180	1:15–1:45
Hjortstek (lår)	1,5-2 kg	2	200–210	2	160–180	1:30–2:15
Fågel						
Fågeldelar (4-6 delar)	200-250 g var	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Kycklinghalvor (2-4 delar)	400-500 g var	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Kyckling	1-1,5 kg	2	220–230	2	170–180	0:45–1:15
Anka	1,5-2 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Gås	3,5-5 kg	2	200–210	2	150–160	2:30–3:00
Kalkon	2,5-3,5 kg 4-6 kg	2	200–210 180–200	2	150–160 140–150	1:30–2:00 2:30–4:00

[1] Förvärm ugnen!

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp!

Grillning

Du kan välja mellan två olika driftslägen när du grillar.

Stor grill

För grillning av stora kvantiteter mat med jämn tjocklek och för gratinering på stora plåtar. Välj 1 av 3 effektlägen (1 låg, 2 medel och 3 hög) som är lämpligt för den mat som ska grillas.

Konvektionsgrill

För grillning av stora köttbitar eller fågel, till exempel köttrulle eller kalkon.

Observera! Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd hela tiden. Som grundregel bör ugnen förvärmas i 3 minuter.

Tillbehör för grillning

Använd grillgallret eller långpannan för grillning. Använd gallret för att rosta bröd. Placera långpannan på fals 1 eller 2 för att fånga upp droppande vätskor.

Grillning

Falsnivåer

Använd fals 4 eller 5 för jämntjocka köttbitar. Varning! exponerade delar av ugnen kan bli mycket heta vid grillning. Håll barn på avstånd. (Använd lämpligt läge.)

Så här använder du tabellen för grillning

Grilltiderna är endast ungefärliga. De faktiska tiderna kan variera beroende på kvaliteten på köttet eller fisken som tillagas.
Grillning är särskilt lämpligt vid tillagning av jämntjocka köttbitar och fisk.
Vänd på den grillade maten efter ungefär halva matlagningstiden.

Tabell för grillning

Mat för grillning	Falsnivå	Grillningstid	
		Första sidan	Andra sidan
Kroketter	4	8-10 minuter	6-8 minuter
Fläskfilé	4	10-12 minuter	6-10 minuter
Grillkorvar	4	8-10 minuter	6-8 minuter
Ox- eller kalvstekar	4	6-7 minuter	5-6 minuter
Oxfilé (cirka 1 kg)	3	10-12 minuter	10-12 minuter
Rostat bröd[1]	3	2-3 minuter	2-3 minuter
Varma smörgåsar	3	6-8 minuter	-

1)Galler eller långpanna.

Räkna alltid ugnsfalsarna nerifrån och upp!

Upptining

Använd upptiningsfunktionen( ) för att tina upp mat.

Tina upp matvaror

- Ta bort förpackningen och placera maten på en tallrik och placera tallriken på gallret.
- Täck inte över maten med en tallrik eller skål eftersom det kan avsevärt förlänga upptiningstiden.
- För att undvika risk för salmonella ska du inte använda den vätska som uppstår vid upptiningen till matlagning. Se till att vätskan som uppstår vid upptiningen lätt kan rinna av maten.

Falsnivåer

- Vid upptining av stora maträtter ska du placera plåten på fals 1 eller 2.

Tabell för upptining

Tabellen nedan innehåller referensvärden för upptining.

Maträtt	Upptinings-tid (minuter)	Tid för uppvärmning (min.)	Kommentarer
Kyckling, 1000 g	100–140	20–30	Använd gallret med långpannan. Vänd på kycklingen efter halva tiden eller täck över med foliepapper.
Kött, 1000 g	100–140	20–30	Vänd på köttet efter halva tiden eller täck över med foliepapper.
Kött, 500 g	90–120	20–30	Vänd på köttet efter halva tiden eller täck över med foliepapper.
Forell, 150 g	23–35	10–15	Täck inte över.
Jordgubbar, 300 g	20–30	10–20	Täck inte över.

Testade maträtter enligt EN60350 och DIN44547

	Mat	Ugnsfals	Ugns-funktion	Temperatur	Tid (min)
Bakning	Kaklängder	2		160-180°C	24-28
		2		140-160°C	38-42
	Småkakor	3		160-180°C	31-35
		3		140-160°C	30-35
	Platta kakor	3		170-180°C	32-36
		2		150-170°C	45-50
	Mjuka kakor utan fett	1		170-190°C	32-36
		1		160-180°C	35-40
	Jästkakor	3		160-180°C	75-80
		3		140-160°C	73-78

	Mat	Ugns-fals	Ugns-funktion	Temper-atur	Tid (min)	Anvisningar
Stekning	Fläsk-stek	2		170-190°C	130-150	Vänd maten efter ca. 80 % av tillagningstiden för bästa resultat.
	Hel kyckling	2		200-220°C	55-65	Placera på kycklingen på grillgallret med bröstsidan uppåt. För in långpannan på fals 1 för droppande köttsafter. Vänd maten efter ca. 70% av tillagningstiden för bästa resultat.

	Mat	Ugns-fals	Ugns-funktion	Förvärmning (min.)	Tid (min:sek)	Anvisningar
Grillning	Rostat bröd	4		-	3:20-5:00	
	Färs-biffar av nöt	4		4	12:00-15:00	Vänd på maten efter 70 % av tillagningstiden.

Rengöring och skötsel

⚠ Varning!
Stäng av ugnen före rengöring och låt den svalna.

Utsidan

Torka av ugnens framsida med en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.

- Använd inte skurmedel eller frätande rengöringsmedel.
- Till frontpaneler av aluminium ska du använda en mild fönsterputs och till frontpaneler av rostfritt stål använder du ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

Ugnens insida

Observera!

Rengör ugnen efter användning, så snart den har svalnat. Det är då lättare att avlägsna avlagringar och de kan inte brännas fast.

- Tänd ugnsbelysningen.
- Torka av ugnen med vatten och diskmedel. Låt ugnen torka. Använd inte skurmedel.
- Avlägsna kvarvarande avlagringar med ett speciellt ugnsrengöringsmedel.

Viktigt! Om du använder en direktverkande spray är det viktigt att du följer tillverkarens anvisningar.

Rengör inte tätningslisten för hand.

Tillbehör

Rengör tillbehören (grillgaller, falsar osv.) efter användning och låt dem torka ordentligt. Om nödvändigt, mjuka upp avlagringar i förväg.

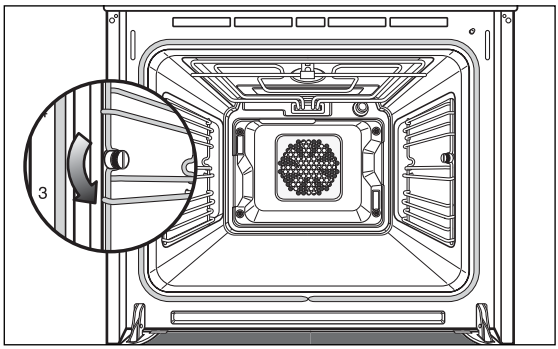
Rengöring och skötsel

Ugnsfalsar

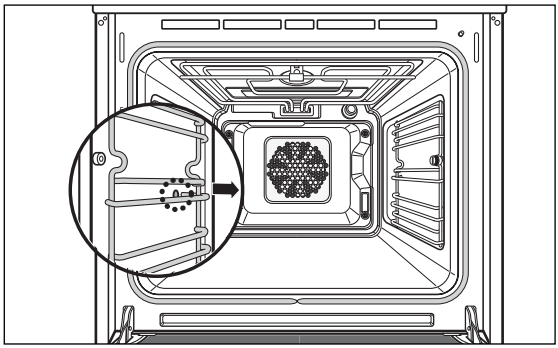
Ugnsfalsarna på ugnens vänster och höger sida kan tas bort för rengöring.

Ta bort sidofalsar

1. Ta bort skruvarna som håller falsarna på plats.

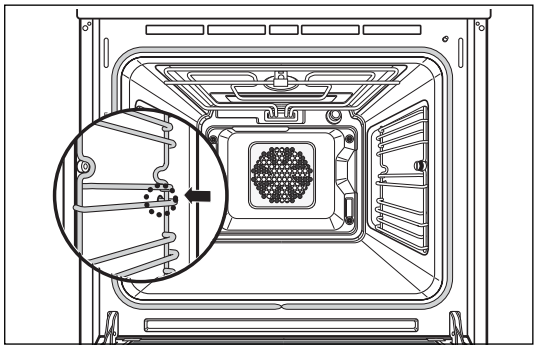


2. Ta ut ugnsfalsarna.

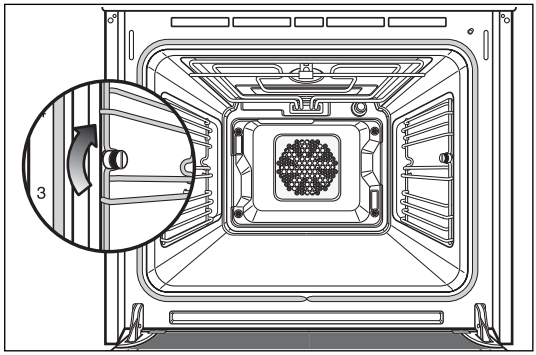


Fortsätt på följande sätt för att byta ut dem:

1. Sätt in staget för falsen i hålet.



2. Placera fördjupningen i falsen över skruvhålet. Dra åt skruven helt.



Ugnslampa

Risk för elektrisk stöt!

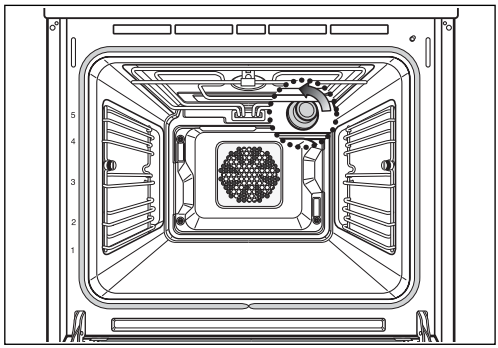
Ugnslampornas socklar är strömförande:

• Stäng av ugnen innan du byter lampor.

För att skydda lampor och skyddsglas bör du placera en mjuk duk på ugnsbottnen.

Byta ut ugnslampa

1. Skruva av lampskyddet genom att vrida det moturs.
2. Byt ut lampan (typ E14, 230 V, 25 W, värmebeständig till 300 °C)



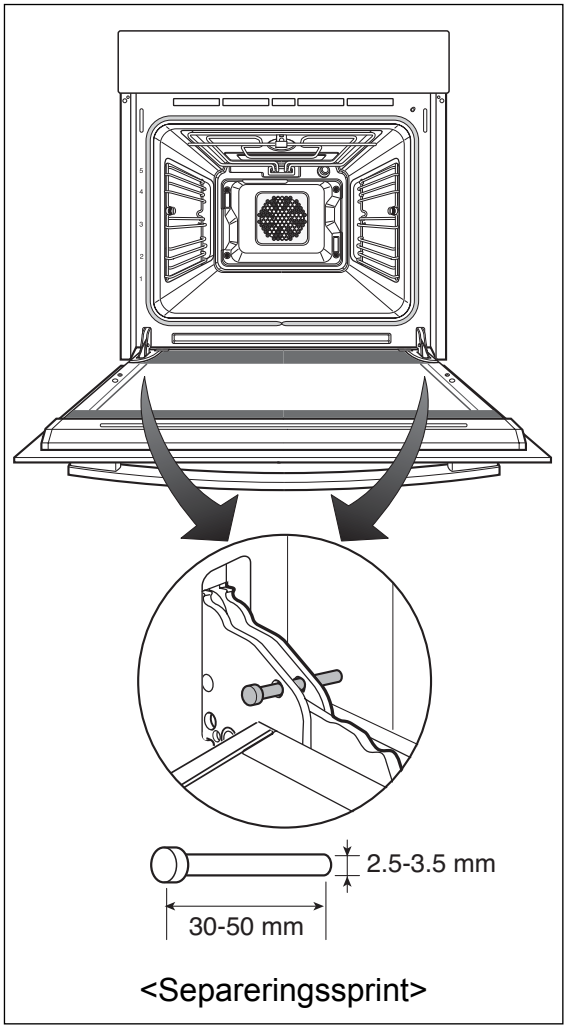
* Beställ lampan från kundservice eller fackhandeln.

Ugnslucka

Ugnsluckan kan tas bort för rengöring.

Ta bort ugnsluckan

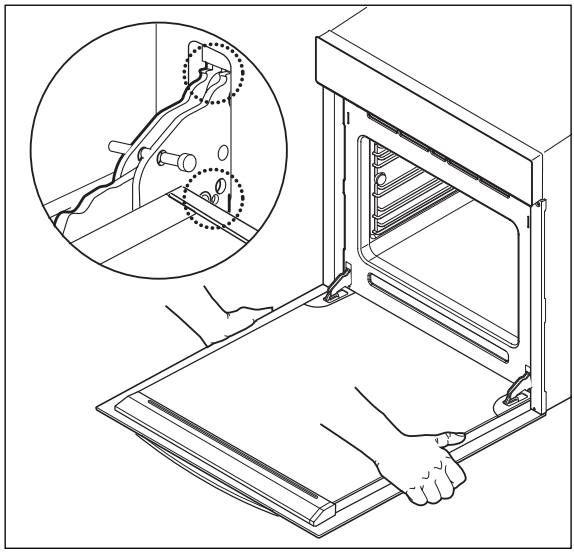
1. Öppna ugnsluckan helt. För in låssprintarna i öppningarna på båda gångjärnen (låssprintar inkluderas med tillbehören).



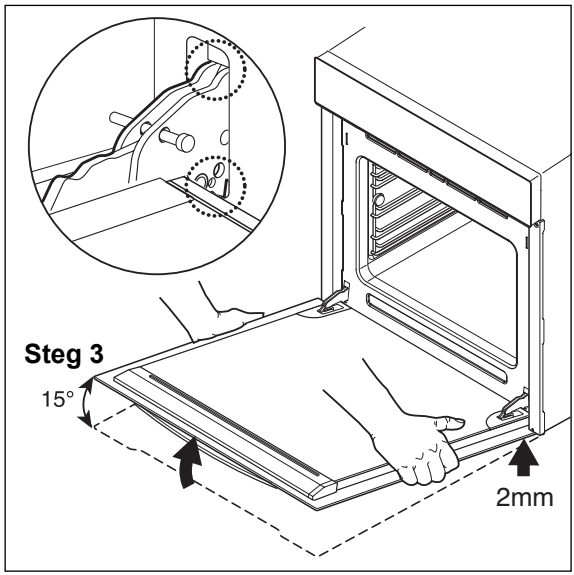
<Separeringssprint>

Ugnslucka

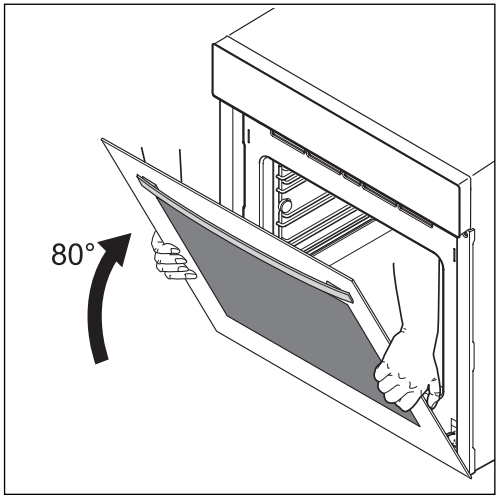
2. Ta tag i ugnsluckan i mitten på de två sidorna.



3. Vrid dörren cirka 15 grader uppåt och lyft området med gångjärnen cirka 2 mm vertikalt.



4. Vrid nu luckan genomgående ungefär 80 grader tills gångjärnen är helt utanför öppningarna. Placera luckan med dess utsida nedåt på en mjuk jämn yta, t ex ett täcke, för att undvika repor.

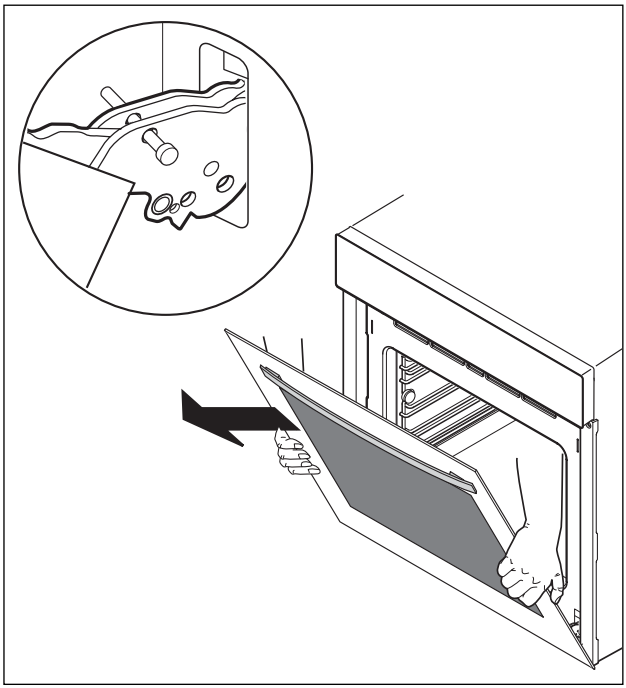


⚠ Varning!

Av säkerhetsskäl ska låssprintarna inte tas bort från gångjärnen när luckan är borttagen.

Tips:

Om låssprintarna har försvunnit kan du använda en lämplig metallstav eller spik.

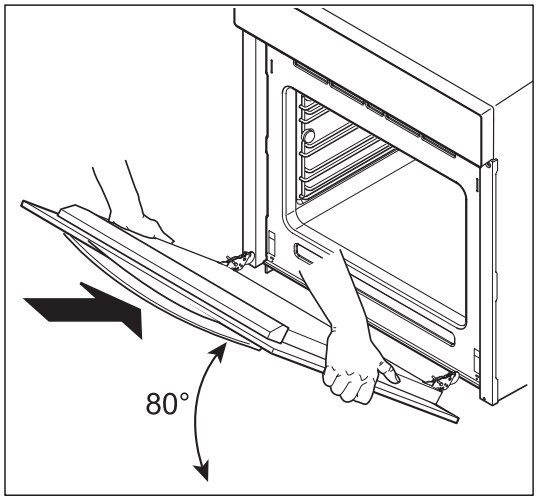


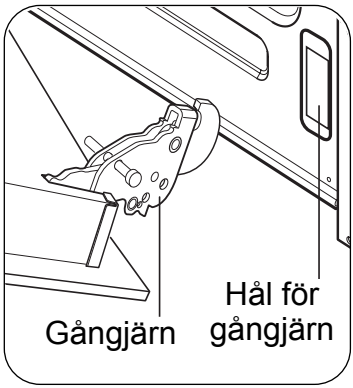
Ugnslucka

Sätta tillbaka ugnsluckan

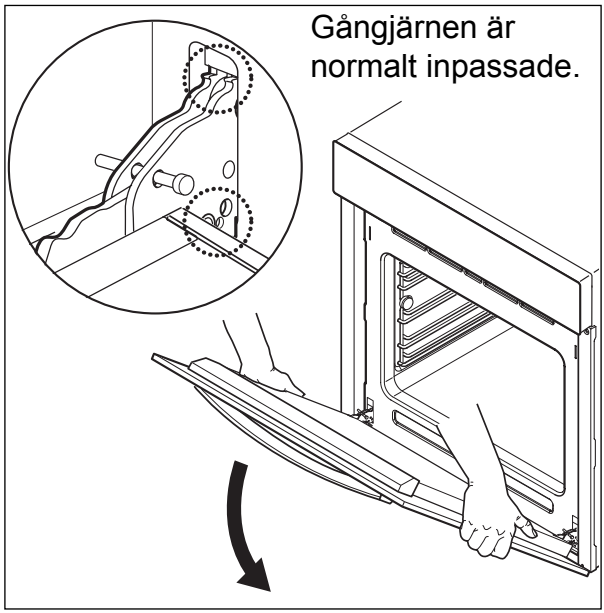
Låssprintarna måste vara på plats i gångjärnen.

1. Greppa luckan med båda händerna placerade i mitten på varje sida.
2. Rikta in luckans gångjärn tills de är helt i öppningar för gångjärnen. 1
3. Vrid luckan horisontellt och ta bort låssprintarna från gångjärnen. 2
4. Stäng ugnsluckan.





* Ta inte bort separeringssprintarna innan luckan säkert har placerats på dess plats.



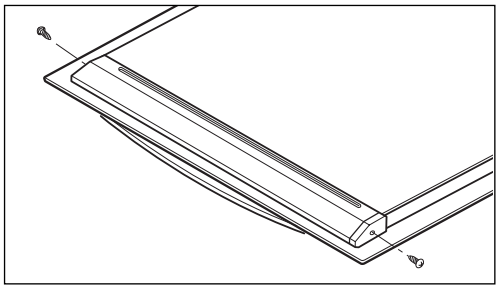
Isärtagning av luckan för rengöring

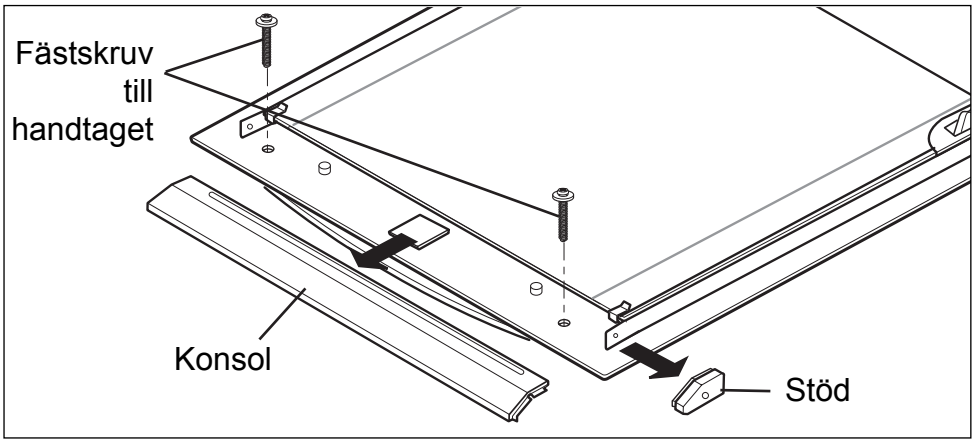
⚠ **Varning!** Ta endast bort glaspanelerna när luckan har tagits bort från gångjärnen!
Om luckan är på plats kan den fjädra upp på grund av minskad vikt, vilket kan orsaka skada. (Ta inte bort låssprintarna från gångjärnen!)

Observera! Om kraft används - särskilt i kanterna på den främre glaspanelen - kan glaset gå sönder. Placera ugnsluckan på en mjuk, jämn yta med handtaget nedåt.

1. Ta bort de två skruvarna på luckans höger och vänster sida.

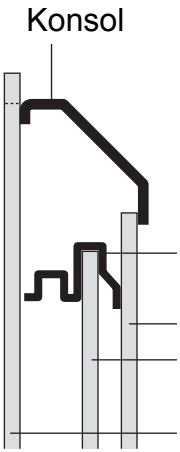
2. Ta bort de två sidokonsolerna i plast. Ta bort det övre metallskyddet ovanför luckans glaspaneler. Skruva upp de två skruvarna som fäster handtaget till luckan.

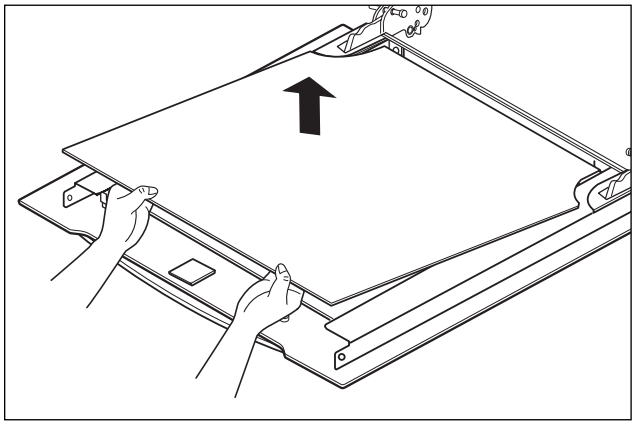




Ugnslucka

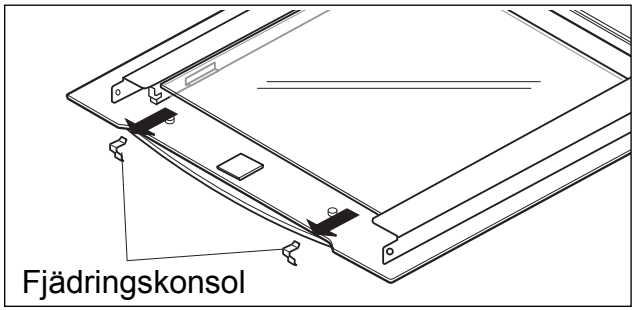
3. Luckans inre glaspanel kan nu tas bort.



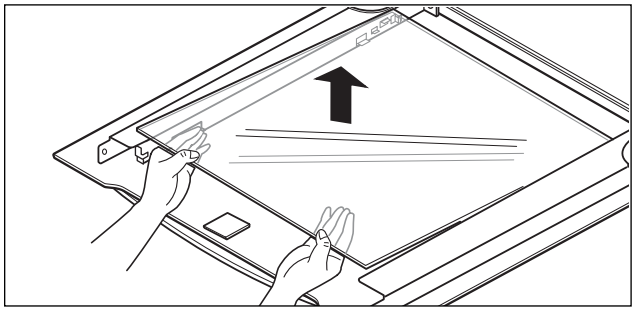


Obs! Rengör glaset med varmvatten eller tvättmedel och torka torrt med en mjuk ren duk.

4. Ta bort de två fjäderbelastade hakarna från panelerna 2.



5. Panelerna 2 kan nu tas bort.

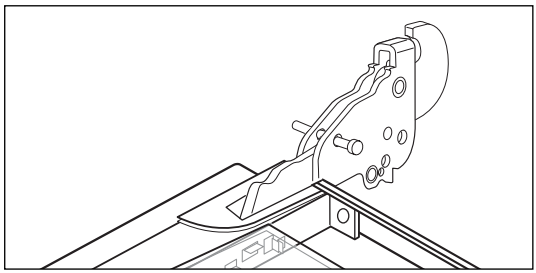


Rengöra glaspanelerna

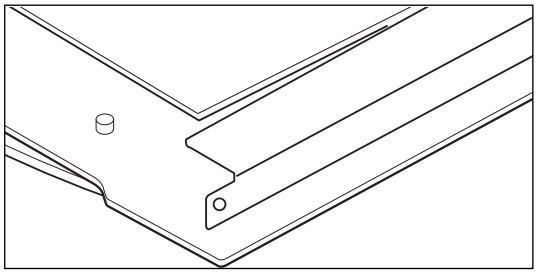
Rengör glaspanelerna med ett milt rengöringsmedel.
Använd inte grovt skurmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av ugnsluckans glas eftersom glasytan kan repas, vilket kan resultera i att glaset spricker.

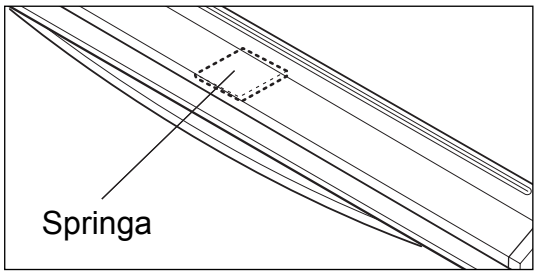
Montera ugnsluckan

1. Sätt fast glaset, konsolen och stöden på dörren.
   Obs! När konsolen sätts tillbaka, ska du kontrollera att dess mittenområde förs in ordentligt i springan.



2. Dra åt de två skruvarna på båda sidorna på luckan.





Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är inte på.	Sätt på ugnen.
	Kockan är inte inställd.	Ställ in klockan (se avsnittet “Innan du första gången använder produkten”).
	Nödvändiga inställningar har inte gjorts.	Kontrollera inställningarna.
	Fel i eltillförsel. Det elektriska skyddssystemet eller säkringarna har löst ut.	Kontrollera säkringar och skyddssystemet. Om felet återkommer kontaktar du en behörig elektriker.
Ugnen värms inte upp, även efter inställning av funktion och temperatur.	Ett automatprogram har aktiverats, för att startas vid en senare tidpunkt.	Avbryt automatprogrammet eller återställ det.
Tidsvisningen i den elektroniska klockan blinkar.	Det har varit ett strömavbrott.	Ställ in klockan igen (se avsnittet “Innan du första gången använder produkten”).
Ugnslampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan (se avsnittet “Innan du första gången använder produkten”)

Om felet inte kan åtgärdas med ovan nämnda åtgärder bör du kontakta ditt lokala kundservicecenter.

Observera! Om ugnen är skadad får den inte användas. Om ett fel uppstår måste ugnen tas ur bruk genom att man drar ur nätsladden eller att den stängs av genom att man avlägsnar säkringen.

Reparationer av ugnen får endast göras av en speciellt utbildad och behörig elektriker. Felaktigt utförda reparationer kan orsaka avsevärd skada.

Om ett fel uppstår, kan reparationer som utförs av en kundservicetekniker eller fackman från återförsäljaren debiteras, även under garantiperioden.

Varning! Reparationer av ugnen får endast göras av en särskilt behörig tekniker. Avsevärd skada kan uppkomma på grund av felaktiga reparationer.

Varning! Använd inte ugnen om den är skadad. Om fel eller skada uppstår, kopplar du bort ugnen från elnätet. Om ett fel har uppstått på grund av att användaren använt ugnen på fel sätt, kan det hända att garantin inte täcker besök av servicetekniker från Kundservice (även under garantitiden).

Tekniska specifikationer

Nätanslutning	220-240 V~ 50 Hz
max. effektförbrukning	2850 Watt

Ugnens inre mått (mm)

Höjd x bredd x djup	300 x 424 x 416
Volym (användbar kapacitet)	55 liter
Uteffekt	2850 W

Bestämmelser, standarder och direktiv

Ugnen uppfyller följande standarder:

- EN 60 335-1 och EN 60 335-2-6 (Säkerhet för hushållsapparater och liknande bruksföremål).
- EN 60 350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548 (Användningsegenskaper för elektriska hushållsapparater, kokplattor, ugnar och grillar).
- EN 55014-2 / VDE 0875 Del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Del 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Del 3 (Grundläggand krav avseende elektromagnetisk störning (EMI))

Ugnen uppfyller följande EU-direktiv:

- 73/23/EEC utgiven 19.02.1973 (Lågspänningsdirektiv), inklusive tillägg 90/683/EEC
- 89/336/EEC utgiven 03.05.1989 (EMI), inklusive tillägg 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Identifikationsmärkning)

Installationanvisningar

Viktigt! Installation ska endast utföras av en kvalificerad och behörig elektriker.

Ugnen måste installeras enligt tillverkarens anvisningar.

Säkerhetsanvisningar för installatören

- Säkerställ att inga personer kommer i kontakt med strömförande delar under installationen.
- Köksenheten i vilken ugnen installeras måste uppfylla stabilitetskraven enlig DIN 68930.
- Ugnen måste installeras av en kvalificerad och behörig elektriker enligt motsvarande bestämmelser och normer.
- Ugnen är mycket tung och måste transporteras med stor försiktighet.
- Innan du första gången använder ugnen ska du se till att både yttre och inre förpackning avlägsnas.
- Ugnens elektriska egenskaper får inte ändras.
- Den inbyggda matlagningsytan eller kokplattorna är försedda med speciella anslutningar. Dessa kan endast anslutas till motsvarande anslutningar av samma typ.

Kundservice och reservdelar

Om du behöver reservdelar eller en tekniker kontaktar du det lokala LG-servicecenter.

Ditt samtal kopplas automatiskt till det kundservicecenter som ansvarar för ditt postnummerområde. Du kan få reda på adressen till ditt lokala kundservicecenter
Se till att du har följande information till hands:

1. Ditt namn och din adress, inklusive postnummer.
2. Ditt telefonnummer.
3. Detaljerad information om problemets beskaffenhet.
4. Modell-, serie- och produktionsnummer. Denna information finns på märkplåten som sitter på ugnsluckans högra innerkant.
5. Ditt daterade köpkvitto. Var vänlig notera att köpbevis krävs för alla garantikrav. Innan du framlägger ett garantikrav bör du läsa igenom avsnittet om “Felsökning”. Vi kommer att ta betalt för varje inspektion som utförs av en tekniker om det visar sig att det inte finns några mekaniska eller elektriska fel på utrustningen.

Kundservice

För allmänna förfrågningar eller ytterligare information om LG-produkter, kontaktar du LG:s kundsupport på telefon 0771-414379.

Anteckningar

LG Electronics Inc.

Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan får av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

Tryckt i Korea