



Thinking of you
Electrolux



EOR3420
EOL3420

NO OVN
SV INBYGGNADSUGN

BRUKSANVISNING	2
BRUKSANVISNING	24

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE	6
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK	6
5. DAGLIG BRUK	7
6. KLOKKEFUNKSJONER	8
7. BRUKE TILBEHØRET	9
8. TILLEGGSFUNKSJONER	10
9. NYTTIGE TIPS OG RÅD	10
10. STELL OG RENGJØRING	18
11. HVA MÅ GJØRES, HVIS...	20
12. MONTERING	21

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt bygget på erfaring gjennom flere tiår. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjonen og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet blir varmt inni når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med produkter eller enheter av samme høyde.

Elektrisk tilkopling



ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt service-senteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Ikke la strømkabler å komme i kontakt med døren til produktet, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke trekk i strømkabelen når du kobler fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.2 Bruk



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader, elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Produktet blir varmt når det er i bruk. Ikke ta på varmeelementene inne i produktet. Bruk alltid grillvotter eller grytekluter når du tar ut eller setter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Vær forsiktig når du åpner døren mens produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold alltid døren lukket mens produktet er i bruk.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke sett ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte i bunnen på produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje har ingen innvirkning på funksjonen. Dette er ikke en defekt som omfattes av garantien.
- Bruk dyp panne for bløte kaker. Frukt-saft kan forårsake permanente flekker.

2.3 Stell og rengjøring



ADVARSEL

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart glasspanelene i døren om disse har blitt skadet. Kontakt servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Gjenværende fett eller mat i produktet kan forårsake brann.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsforskriftene på pakken hvis du bruker ovnspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaske-middel.

2.4 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenpære som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.



ADVARSEL

Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

2.5 Kassering

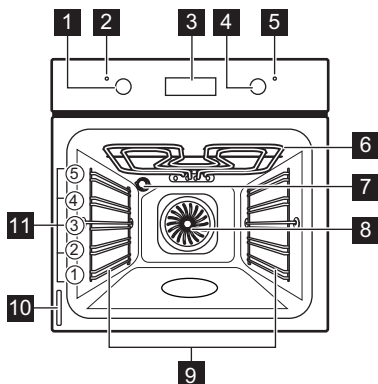


ADVARSEL

Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

3. PRODUKT BESKRIVELSE



- 1 Bryter til ovnsfunksjonene
- 2 Strømindikator
- 3 Elektronisk programmering
- 4 Termostatbryter
- 5 Temperaturindikator

- 6 Grill
- 7 Ovnslampe
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Typeskilt
- 11 Brett plasseringer

3.1 Ovnens tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og småkaker.
- **Grill-/langpanne**
Til baking og steking eller som underlag for å samle fett.
- **Teleskopiske glideskinner**
For hyller og skuffer.

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

4.1 Første gangs rengjøring

- Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter (hvis mulig).
- Rengjør produktet før første gangs bruk.



Se kapitlet "Stell og rengjøring".

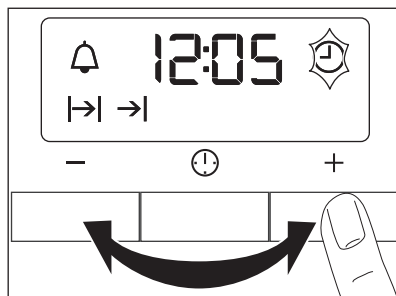
4.2 Stille inn tiden



Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

Når du kobler produktet til en strømkilde eller etter et strømbrudd, vil klokkeindikatoren blinke.

Trykk på knappene + eller - for å stille inn tiden.



Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.



For å endre tiden, trykk på flere ganger, til klokkeindikatoren blinker. Du må ikke stille inn Steketid eller Sluttid -funksjonen samtidig.

4.3 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i en time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
4. La produktet være i bruk i ti minutter.
5. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
6. La produktet være i bruk i ti minutter. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

5.1 Slå produktet på og av

1. Dreii bryteren for ovnsfunksjoner til en ovnsfunksjon.
Strømindikatoren tennes når produktet er i bruk.

2. Dreii termostatbryteren til en temperatur.

Temperaturindikatoren lyser når temperaturen i produktet øker.

3. Dreii bryteren for ovnsfunksjoner og temperaturvelgeren til AV-posisjon for å slå av produktet.

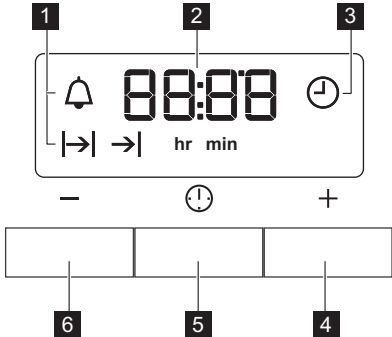
5.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Bruksområde
 Av-posisjon	Produktet er slått av.
 Ovnslys	For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking.
 Over-/under-varme	For å bake eller steke på én høyde i ovnen. Toppen og bunnen av varmeelementene er i bruk på samme tid.
 Overvarme	For ettersteking av ferdigretter. Bare de øvre varmeelementene er i bruk.
 Undervarme	Til steking av kaker som skal ha sprø bunn. Bare de nederste varmeelementene er i bruk.
 Min. Grill	Til grilling av flate matvarer i mindre mengder, midt på risten. For å rise brød.
 Max. Grill	For grilling av flate matvarer i store mengder. For å riste brød. Hele grillelementet er i bruk.
 Gratinering med vifte	Steke store kjøttstykker. Her virker grillelementet og ovnsviften vekselvis, slik at den varme luften sirkulerer rundt maten.
 Ekte varmluft	For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres rettene imellom.

Ovnsmfunksjon	Bruksområde
 Pizzafunksjon	For å lage pizza, quiche eller pai. Grillen og det nederste elementet gir direkte varme, og viften sørger for at den varme luften sirkulerer for å tilbrede fyll til pizza og pai.

6. KLOKKEFUNKSJONER

6.1 Elektronisk programmering



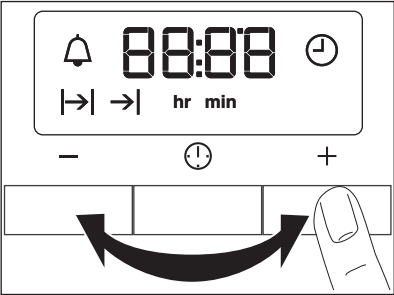
- 1 Funksjonsindikatorer
- 2 Klokkesdisplay
- 3 Funksjonsindikator
- 4 Knapp +
- 5 Valgknapp
- 6 Knapp -

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Klokkeslett	For å stille inn, endre eller sjekke hva klokken er.
 Varselur	For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.
 Steketid	For å velge hvor lenge produktet skal være slått på.
 Sluttid	For å velge når produktet skal slås av.

 Du kan bruke Steketid  og Sluttid  samtidig, for å velge når produktet skal slås av og på. Still først inn Steketid , og deretter Sluttid .

6.2 Stille inn klokkefunksjonene

- 1. For Steketid  og Sluttid , velg en ovnsfunksjon og temperatur. Det er ikke nødvendig for Varseluret .
- 2. Trykk på valgknappen gjentatte ganger, til indikatoren for ønsket klokkefunksjon blinker.



- 3. Trykk på + eller - for å stille tiden for klokkefunksjonen.
Displayet viser indikatoren for klokkefunksjonen du har angitt. Når den valgte tiden er nådd, blinker indikatoren og du hører et signal i to minutter.



Med funksjonene Steketid I→I og Sluttid →I slås produktet av automatisk.

4. Trykk på en knapp for å slå av lydsignalet.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.

6.3 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på valgknappen igjen til ønsket funksjonsindikator blinker.
 2. Trykk og hold knappen -.
- Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

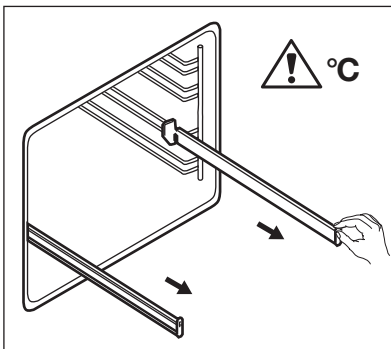
7. BRUKE TILBEHØRET



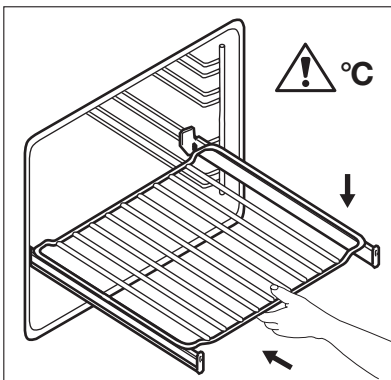
ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

7.1 Teleskopiske glideskiner



1. Trekk ut både de høyre og venstre teleskopskinnene.



2. Plasser risten på de uttrekbare ovnsskinnene og skyv dem forsiktig inn i produktet.

Sørg for at du trykker de uttrekbare ovnsskinnene helt tilbake i produktet før du lukker ovnsdøren.



Ta vare på installasjonsanvisninger for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

Teleskopskinnene gjør det enklere å sette inn og ta ut rister og brett.



OBS

Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

8. TILLEGGSFUNKSJONER

8.1 Kjølevifte

Mens produktet er i drift, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Når du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet er kjølt ned.

8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

9. NYTTIGE TIPS OG RÅD

9.1 Innsiden av døren

På noen modeller vil du finne følgende på innsiden av døren:

- Numrene på innskyvningsrillene.
- Informasjon om ovnsfunksjoner, anbefalte innskyvningsriller og temperaturer for typiske retter.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

- Produktet har fem brettthøyder. Tell brettthøydene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på 10 minutter før du setter inn maten.
- Tørk vekk eventuell fuktighet etter hvert bruk av produktet.
- Ikke sett gjenstander rett på bunnen av produktet og ikke dekk til komponenter

med aluminiumsfolie under tilberedningen. Det kan endre stekeresultatene og skade emaljebelegget.

9.2 Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.
- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

9.3 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en langpanne på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.
- La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.
- For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i langpannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

9.4 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde. I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

9.5 Steke- og grilltabell

KAKER

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasing	Temp . [°C]	Brettplasing	Temp . [°C]		
Oppskrifter med sammenvispede ingredienser	2	170	3 (1 og 4)	160	45 - 60	I en kakeform
Mørdeig	2	170	3 (1 og 4)	160	20 - 30	I en kakeform
Buttermilk-ostekake	1	170	2	165	60 - 80	I en kakeform på 26 cm
Eplekake (eplepai)	2	170	1 (venstre og høyre)	160	80 - 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	På et stekebrett
Syltetøyterte	2	170	2 (venstre og høyre)	165	30 - 40	I en kakeform på 26 cm
Formkake	2	170	2	160	50 - 60	I en kakeform på 26 cm
Julekake/fruktkake	2	160	1 eller 2	140 – 150	90 - 120	I en kakeform på 20 cm ¹⁾
Plommekake	1	175	2	160	50 - 60	I en brødform ¹⁾
Små kaker - ett nivå	3	170	3	150 - 160	20 - 30	På et stekebrett
Små kaker - to nivåer	-	-	2 og 4	150 - 160	25 - 35	På et stekebrett
Små kaker - tre nivåer	-	-	1, 3 og 5	150 - 160	30 - 45	På et stekebrett
Kjeks/butterdeig - ett nivå	3	140	3	140 - 150	30 - 35	På et stekebrett

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp . [°C]	Brettplas- sering	Tem p. [°C]		
Kjeks/butterdeig - to nivåer	-	-	2 og 4	140 - 150	35 - 40	På et stekebrett
Kjeks/butterdeig - tre nivåer	-	-	1, 3 og 5	140 - 150	35 - 45	På et stekebrett
Marengs - ett nivå	3	120	3	120	80 - 100	På et stekebrett
Marengs - to nivåer	-	-	2 og 4	120	80 - 100	På et stekebrett ¹⁾
Boller	3	170 - 190	3	190	12 - 20	På et stekebrett ¹⁾
Eclairs - ett nivå	3	190	3	170	25 - 35	På et stekebrett
Eclairs - to nivåer	-	-	2 og 4	170	35 - 45	På et stekebrett
Terter	2	180	2	170	45 - 70	I en kakeform på 20 cm
Fruktkake	1	160	2	150	110 - 120	I en kakeform på 24 cm
Victoria-sandwich	1	170	2 (venstre og høyre)	160	50 - 60	I en kakeform på 20 cm

¹⁾ Forvarmes i 10 minutter.

BRØD OG PIZZA

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp . [°C]	Brettplas- sering	Tem p. [°C]		
Loff	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stykker á 500 gr. per stk. ¹⁾
Rugbrød	1	190	1	180	30 - 45	I en brødform

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp. [°C]	Brettplas- sering	Temp. [°C]		
Rundstykker	2	190	2 (2 og 4)	180	25 - 40	6 - 8 rundstykker på et stekebrett ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	På et stekebrett eller en langpanne ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	På et stekebrett ¹⁾

¹⁾ Forvarmes i 10 minutter.

GRATENGER

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp. [°C]	Brettplas- sering	Temp. [°C]		
Pasta-grateng	2	200	2	180	40 - 50	I en form
Grønnsaksgrateng	2	200	2	175	45 - 60	I en form
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	I en form ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾

¹⁾ Forvarmes i 10 minutter.

KJØTT

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp. [°C]	Brettplas- sering	Temp. [°C]		
Storfe kjøtt	2	200	2	190	50 - 70	På en rist
Svine kjøtt	2	180	2	180	90 - 120	På en rist
Kalve kjøtt	2	190	2	175	90 - 120	På en rist

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Tem p. [°C]	Brett-plassering	Tem p. [°C]		
Engelsk roastbiff, lett stekt (rød)	2	210	2	200	50 - 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium (rosa)	2	210	2	200	60 - 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt (grå)	2	210	2	200	70 - 75	På en rist
Svinebøg	2	180	2	170	120 - 150	Med skorpe
Svineskank	2	180	2	160	100 - 120	2 stk
Lammekjøtt	2	190	2	175	110 - 130	Lår
Kylling	2	220	2	200	70 - 85	Hel
Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Hel
And	2	175	2	220	120 - 150	Hel
Gås	2	175	1	160	150 - 200	Hel
Kanin	2	190	2	175	60 - 80	Skåret i skiver
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Skåret i skiver
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Hel

FISK

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Tem p. [°C]	Brett-plassering	Tem p. [°C]		
Ørret/brasme	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fisk
Tunfisk/laks	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileter

9.6 Min. Grill



Forvarm den tomme ovnen i 10 minutter før steking.

TYPE MATRETT	Mengde		Min. Grill		Tilberedningstid [min]	
	Stykker	[g]	Brett-plassering	Temp. [°C]	1. side	2. side
Fileter	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biffer	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Pølser	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Svinekoteletter	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kylling (delt i to)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Spyd	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Kyllingbryst	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Fiskefilet	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Grillsmørbrød	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Ristet brød	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

9.7 Gratinerer med vifte

Storfe kjøtt

TYPE MATRETT	Mengde	Brett-plassering	Temperatur [°C]	Tid [min]
Roastbiff eller filetstek, Lett stekt - Rød	per cm tykkelse	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roastbiff eller filetstek, medium - rosa	per cm tykkelse	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt - grå	per cm tykkelse	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svine kjøtt

TYPE MATRETT	Mengde	Brett-plassering	Temperatur [°C]	Tid [min]
Skulder, nakke, skinke	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, ribbe	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Svineknokke (kokt på forhånd)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalvekjøtt

TYPE MATRETT	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Kalvestek	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskanker	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammekjøtt

TYPE MATRETT	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Lammestek med ben, lammestek	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammerygg	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Fjærkre

TYPE MATRETT	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Stykker av fjærkre	200–250 g hver	1	200 - 220	30 - 50
Kylling, delt i to	400–500 g hver	1	190 - 210	35 - 50
Hel kylling	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5–3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fisk (dampet)

TYPE MATRETT	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Hel fisk	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Tørrking - ekte varmluft

Legg bakepapir på ovnsristene.

GRØNNSAKER

TYPE MATRETT	Brettplassering		Temperatur [°C]	Tid [t]
	1 høyde	2 høyder		
Bønner	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Suppegrønnsaker	3	1/4	60 - 70	5 - 6

TYPE MA-TRETT	Brettplassering		Temperatur [°C]	Tid [t]
	1 høyde	2 høyder		
Sjampinjonger	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Urter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUKT

TYPE MA-TRETT	Brettplassering		Temperatur [°C]	Tid [t]
	1 høyde	2 høyder		
Svisker	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Epleskiver	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pærer	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat

som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

10. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør ovnsinteriøret etter hver bruk. På denne måten blir det lettere å fjerne smuss uten at det brenner seg fast.
- Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt ovnstilbehøret etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan ødelegge slippbelegget.



Produkter i rustfritt stål eller aluminium:

Rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp. Tørk den en myk klut. Du må aldri bruke stålull, syre eller slipende rengjøringsmidler, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnsens betjeningspanel på samme måte.

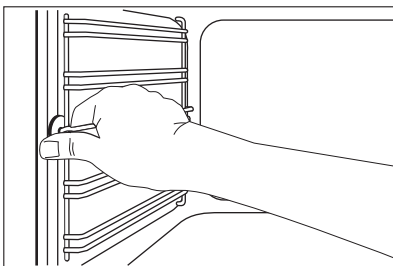
10.1 Rengjøre dørpakningen

- Kontroller dørpakningen med jevne mellomrom. Dørpakningen sitter rundt rammen til ovnsrommet. Ikke bruk produktet hvis dørpakningen er skadet. Kontakt servicesenteret.
- Du finner opplysninger om rengjøring av dørpakningen under det generelle avsnittet om rengjøring.

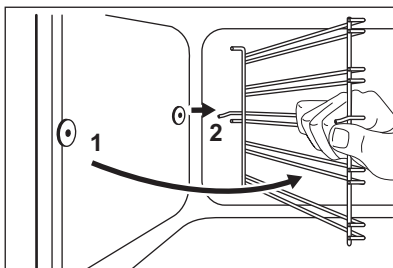
10.2 Brettstiger

Du kan fjerne brettstigene for å rengjøre sideveggene.

Fjerne brettstigene



1. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra veggen og ta den ut.

Montere brettstigene

Bruk omvendt rekkefølge for å montere brettstigene.



De avrundede endene på brettstigene, må vende fremover.

10.3 Ovnstaket

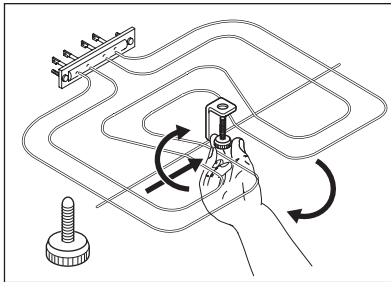
Du kan fjerne grillen slik at det blir enklere å rengjøre ovnstaket.



ADVARSEL

Slå av produktet før du fjerner grillen. Kontroller at produktet er kaldt. Fare for brannskader.

1. Fjern skruen som holder grillen på plass. Bruk en skrutrekker første gang.



2. Legg grillen forsiktig ned.
3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke.
4. Monter grillen i omvendt rekkefølge.



ADVARSEL

Kontroller at grillen er riktig montert, så den ikke faller ned.

10.4 Ovnslampe



ADVARSEL

Vær forsiktig når du skifter ovnslampen. Det er fare for elektrisk støt.

Før du skifter lyspære i ovnslampen:

- Slå av ovnen.
- Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.



Legg et tøyestykke i bunnen av ovnen for å forhindre skade på ovnslyset og glassdekslet. Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

1. Dreii glassdekslet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekslet.
3. Skift ut lyspæren i ovnslyset med en egnet varmebestandig, ovnspære som tåler 300 °C.
Bruk samme type ovnslampe.
4. Monter glassdekslet.

10.5 Rengjøring av ovnsdøren

Stekeovnsdøren har tre dørklass utenpå hverandre. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørklasspanelet for å rengjøre det.



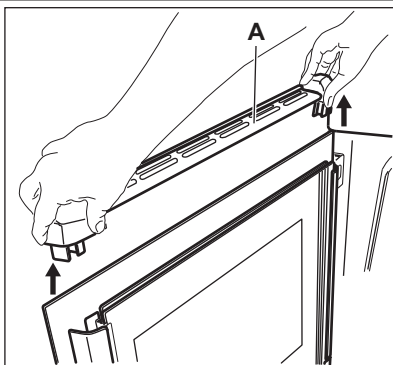
OBS

Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

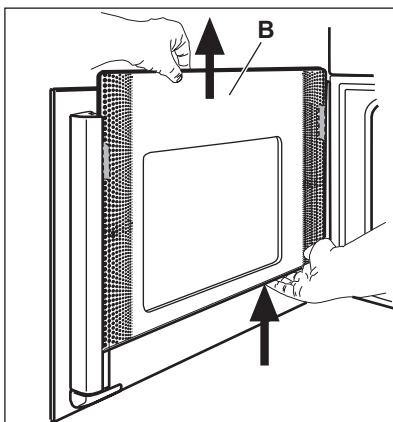


Retningen du åpner døren, avhenger av ovnsmodellen din. Du åpner døren fra høyre side på noen modeller og fra venstre side på andre.

Demontere ovnsdøren og glassrutene



1. Trykk på knappene på sidene av dørkanten (A) på det øvre dekselet og trekk oppover for å fjerne det.



2. Hold det innvendige glasset B fast med begge hender og trekk det oppover for å fjerne det fra den opprinnelige posisjonen. Gjør det samme med det andre glasspanelet.



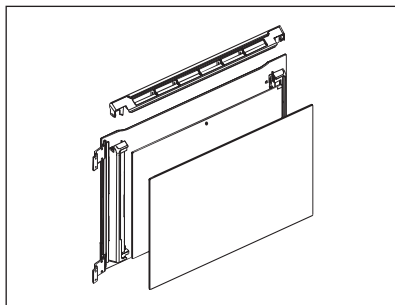
OBS

Pass på at du har et godt tak i glassene for å hindre at de faller.

Rengjør døren med en våt svamp og gni den tørr med en myk klut. Ikke bruk stållull, syrer eller slipende rengjøringsmidler, fordi de kan skade overflaten.

Når ovnsdøren er ren, setter du inn glasspanelet i motsatt rekkefølge. Det midtre glasspanelet har en liten prikk på toppen, og det andre et har påtrykk. Sørg for at det midtre glasspanelet sitter i de riktige festene.

Dekortrykket på innerglasset må vende inn mot ovnsrommet. Kontroller etter monteringen at overflaten til rammen på glasspanelet ikke er ru når du tar på den.



11. HVA MÅ GJØRES, HVIS...



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Produktet er slått av.	Slå på produktet.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen i sikringsskapet har gått.	Kontroller sikringen. Hvis sikringen går mer enn én gang, må du kontakte en godkjent elektriker.
Ovnslampen virker ikke.	Ovnslampen er defekt.	Skift ovnslampe.
Displayet viser 12.00 .	Det var strøbrudd.	Still klokken.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i stekeovnen.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller service-senteret.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet.

Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

PNC (produktnummer)

Serienummer (S.N.)

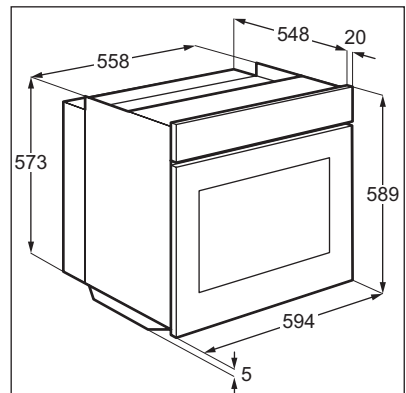
12. MONTERING

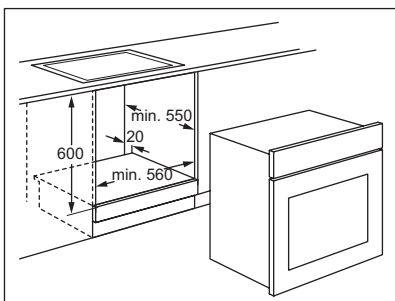
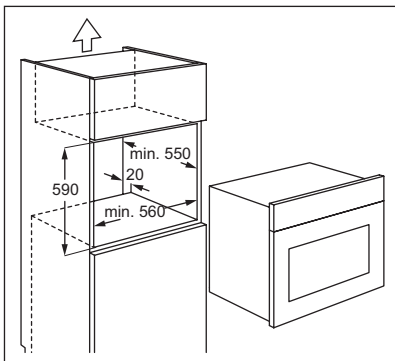


ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

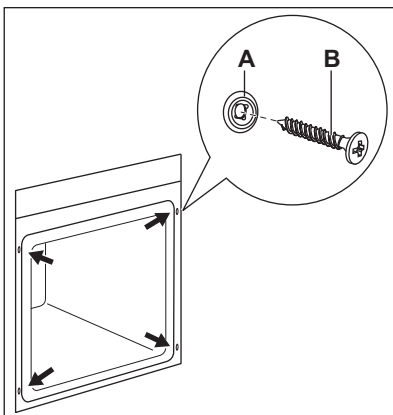
12.1 Innbygging





12.2 Feste produktet til skapet

1. Åpne døren til produktet.
2. Feste produktet til skapet. Sett de fire avstandsholderne (A) inn i hullene i rammen og stram de fire skruene (B) som følger med produktet.



12.3 Elektrisk installasjon



ADVARSEL

Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske installasjonen.



Produsenten er ikke ansvarlig dersom du ikke følger sikkerhetsreglene i kapittelet "Sikkerhetsinformasjon".

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

12.4 Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten (på typeskiltet) og til tabellen:

Nominell effekt	Ledningsavsnittet
maks 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maks 2300 W	3 x 1 mm ²
maks 3680 W	3 x 1.5 mm ²

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og faseledningen (blå og brune kabler).

13. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med

symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	25
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	26
3. PRODUKTBESKRIVNING	28
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	28
5. DAGLIG ANVÄNDNING	29
6. KLOCKFUNKTIONER	30
7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN	31
8. TILLVALSFUNKTIONER	32
9. RÅD OCH TIPS	32
10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	39
11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	42
12. INSTALLATION	43

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



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

KUND TJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stöt-säkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln 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.

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar eller explosion föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Produktens lucka ska alltid vara stängd när produkten är igång.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - Sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - Lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.

- Ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.

- Var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala 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 någon sorts rengöringsmedel.

2.4 Inre belysning

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



VARNING

Risk för elektrisk stöt.

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

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

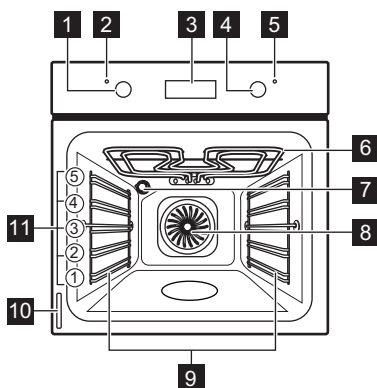
2.5 Avfallshantering



VARNING

Risk för kvävning eller skador.

3. PRODUKTBESKRIVNING



- 1** Vred för ugsfunktionerna
- 2** Strömindikator
- 3** Elektronisk programmeringsenhet
- 4** Temperaturvred
- 5** Temperaturindikator

- 6** Grillning
- 7** Ugnslampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstege, löstagbar
- 10** Typskylt
- 11** Ugnsnivåer

3.1 Ugnsstillbehör

• **Galler**

För kokkärl, bakformar och stekkärl.

• **Bakplåt**

För kakor och småkakor.

• **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

• **Teleskopskenor**

För galler och plåtar.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Första rengöring

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar (i förekommande fall).
- Rengör ugnen innan du använder den första gången.



Se kapitlet "Underhåll och rengöring".

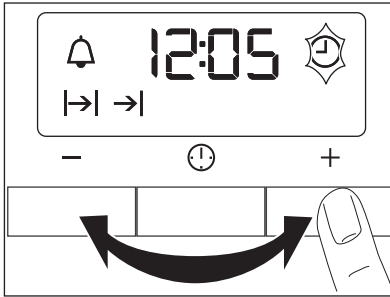
4.2 Ställa klockan



Du måste ställa in tiden innan du kan använda ugnen.

Efter anslutning till elnätet eller efter ett strömbavbrott blinkar indikeringen för klockfunktionen.

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



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



Ändra tiden genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampen för klockfunktionen blinkar. Du kan inte samtidigt ställa in Koktid  och Sluttid .

4.3 Bränna ur ugnen

Upphetta den tomma produkten för att bränna bort återstående fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten vara igång i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i tio minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i tio minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att du har tillräckligt med ventilation.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Sätta på och stänga av produkten

1. Vrid vredet för ugsfunktioner för att välja en ugsfunktion.
Strömindikatorn är på när produkten är igång.

2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
Temperaturindikatorn sätts på när temperaturen ökar.
3. För att stänga av produkten, vrid kontrollvreden för ugsfunktioner och temperatur till av-läget.

5.2 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktioner		Tillämpning
	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Belysning	För att aktivera ugnslampan utan en tillagningsfunktion.
	Över/Under-värme	För bakning och stekning på en ugsnivå. Övre och undre värmeelementen är igång samtidigt.
	Övervärme	För att avsluta tillagade rätter. Bara det övre värmeelementet är igång.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten. Bara det undre värmeelementet är igång.
	Min grill	För att grilla tunna livsmedel i mitten av ugsstegen. För att rosta bröd.

Ugnsfunktioner		Tillämpning
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Hela grillen är igång.
	Varmluftsgrillning	För tillagning av stora köttstycken. Här verkar grillelement och fläkt växelvis så att den varma luften cirkulerar runt maträtten.
	Varmluft	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
	Pizza/Paj	För att laga pizza, quiche eller paj. Grill- och nedre elementet ger direktvärme och fläkten cirkulerar varmluften för tillagning av pizza- eller pajfyllning.

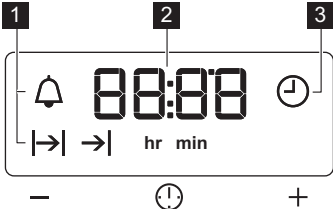
6. KLOCKFUNKTIONER

6.1 Elektronisk programmeringsenhet

1

2

3



4

5

6

1 Funktionslampor

2 Tidvisning

3 Funktionslampan

4 Knappen +

5 Väljarknapp

6 Knappen -

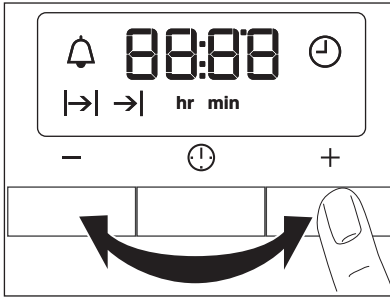
Klockfunktion		Tillämpning
	Klocka	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
	Minute Minder (signalur)	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
	Koktid	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
	Slut	För att ställa in när produkten skall stängas av.



Du kan använda Koktid  och Stopptid  samtidigt för att ställa in tiden när produkten måste vara aktiverad och sedan avaktiverad. Ställ först in Koktid  , sedan Stopptid  .

6.2 Inställning av klockfunktioner

1.
- För Koktid  och Sluttid  , välj en ugnsfunktion och temperatur. Det behövs inte för Signalur  .
2.
- Tryck flera gånger på programknappen tills lampan för önskad klockfunktion blinkar.



3. Tryck på + eller - för att ställa in önskad klockfunktion.

Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in. När den inställda tiden har nåtts blinkar lampan och en ljudsignal hörs i två minuter.



Med funktionerna Koktid $\rightarrow$ och Sluttid $\rightarrow$ stängs produkten av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
5. Vrid vredet för ugsnfunktioner och temperaturvredet till av-läget.

6.3 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på knappen tills lampan för önskad funktion blinkar.
2. Tryck och håll knappen - intryckt.
Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

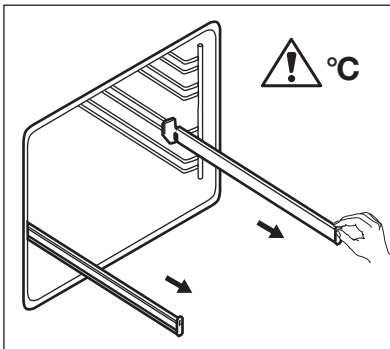
7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



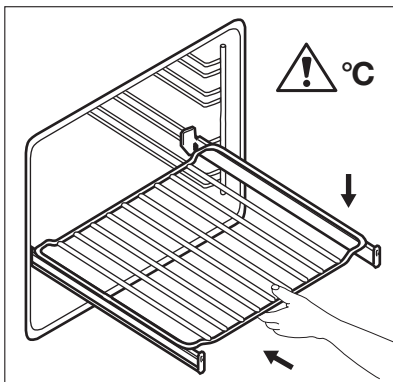
VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Utdragbara bakplåtsskenor



1. Dra ut den högra och den vänstra bakplåtsskenan.



Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut plåtar.



FÖRSIKTIGHET

Diska inte bakplåtsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte bakplåtsskenorna.

2. Placera gallret på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck försiktigt in dem i produkten.

Du måste trycka tillbaka bakplåtsskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyterna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

8.2 Säkerhetstermostat

Om produkten inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter,

kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9. RÅD OCH TIPS

9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

- Ugnsnivåernas nummer.
- Information om tillagningsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för typiska maträtter.



Temperaturen och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

- Produkten har fem falsnivåer. Räkna falsnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det

gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.

- Fukt kan kondensera i produkten eller på ugnsluckans glas. Det är helt normalt. Stå inte för nära produkten när luckan öppnas under tillagning. För att minska kondensen kan man låta produkten vara igång i 10 minuter före tillagning.
- Ta bort fukten efter varje användning.
- Sätt ingenting direkt på produktens botten och lägg heller inget aluminiumfolie på några tillbehör i produkten under tillagning. Detta kan påverka bakningsresultatet och skada emaljen.

9.2 Baka kakor

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

9.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

9.5 Baknings- och grillningstabell

KAJOR

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Recept där vispning ingår	2	170	3 (1 och 4)	160	45 - 60	I en kakform
Mördeg	2	170	3 (1 och 4)	160	20 - 30	I en kakform
Cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	I en kakform (diameter 26 cm)
Äppelkaka	2	170	1 (vänster och höger)	160	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	På en bakplåt

- Låt köttet vara i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

9.4 Tillagningstider

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

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

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillag- ningstid [min]	Anteck- ningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Tem p [°C]		
Syltpaj	2	170	2 (vänster och höger)	165	30 - 40	I en kakform (diameter 26 cm)
Sockerkaka	2	170	2	160	50 - 60	I en kakform (diameter 26 cm)
Fruktkaka	2	160	1 eller 2	140 – 150	90 - 120	I en kakform (diameter 20 cm) ¹⁾
Plommon- tårta	1	175	2	160	50 - 60	I en bröd- plåt ¹⁾
Muffins - en nivå	3	170	3	150 - 160	20 - 30	På en bak- plåt
Muffins - två nivåer	-	-	2 och 4	150 - 160	25 - 35	På en bak- plåt
Muffins - tre nivåer	-	-	1, 3 och 5	150 - 160	30 - 45	På en bak- plåt
Skorpor/ka- kor - en nivå	3	140	3	140 - 150	30 - 35	På en bak- plåt
Skorpor/ka- kor - två ni- våer	-	-	2 och 4	140 - 150	35 - 40	På en bak- plåt
Skorpor/ka- kor - tre ni- våer	-	-	1, 3 och 5	140 - 150	35 - 45	På en bak- plåt
Maränger - en nivå	3	120	3	120	80 - 100	På en bak- plåt
Maränger - två nivåer	-	-	2 och 4	120	80 - 100	På en bak- plåt ¹⁾
Bullar	3	170 – 190	3	190	12 - 20	På en bak- plåt ¹⁾
Eclair - en nivå	3	190	3	170	25 - 35	På en bak- plåt
Eclair - två nivåer	-	-	2 och 4	170	35 - 45	På en bak- plåt
Pajer	2	180	2	170	45 - 70	I en kakform (diameter 20 cm)

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Fruktkaka	1	160	2	150	110 - 120	I en kakform (diameter 24 cm)
Tårtbotten	1	170	2 (vänster och höger)	160	50 - 60	I en kakform (diameter 20 cm)

¹⁾ Förvärm i 10 minuter.

BRÖD OCH PIZZA

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Franskröd	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 stycken, 500 g per styck ¹⁾
Rågröd	1	190	1	180	30 - 45	I en brödplåt
Franskbullar	2	190	2 (2 och 4)	180	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	På en bakplåt ¹⁾

¹⁾ Förvärm i 10 minuter.

PAJER

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Pajdeg	2	200	2	180	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	2	200	2	175	45 - 60	I en form
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	I en form ¹⁾

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillag- ningstid [min]	Anteck- ningar
	Ugnsnivå	Tem p [°C]	Ugnsnivå	Tem p [°C]		
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I en form ¹⁾

¹⁾ Förvärm i 10 minuter.

KÖTT

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillag- ningstid [min]	Anteck- ningar
	Ugnsnivå	Tem p [°C]	Ugnsnivå	Tem p [°C]		
Nötkött	2	200	2	190	50 - 70	På ett galler
Fläsk	2	180	2	180	90 - 120	På ett galler
Kalv	2	190	2	175	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	2	210	2	200	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	2	210	2	200	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	2	210	2	200	70 - 75	På ett galler
Fläskbog	2	180	2	170	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	2	180	2	160	100 - 120	2 stycken
Lamm	2	190	2	175	110 - 130	Lägg
Kyckling	2	220	2	200	70 - 85	Hel
Kalkon	2	180	2	160	210 - 240	Hel
Anka	2	175	2	220	120 - 150	Hel
Gås	2	175	1	160	150 - 200	Hel
Harsadel	2	190	2	175	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Hel

FISK

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Laxöring/havsruda	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filéer

9.6 Min grill



Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter före tillagning.

TYP AV RÄTT	Mängd		Min grill		Tillagningstid [min]	
	Antal	[g]	Ugnsnivå	Temp [°C]	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biffstek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Korv	8	-	4	max.	12-15	10-12
Fläskkotletter	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kycklingbröst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgare	6	600	4	max.	20-30	-
Fiskfilé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Varma smörgåsar	4-6	-	4	max.	5-7	-
Rostat bröd	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

9.7 Varmluftsgrillning

Nötkött

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Engelsk rostbiff eller filé, röd	per cm höjd	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	per cm höjd	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	per cm höjd	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläskkött

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Bog, hals, skinkstek	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlett, revbensspjäll	1 – 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalkkött

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Kalvstek	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1,5 – 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamm

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Lammstek med ben, lammstek	1 – 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammsadel	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Fågel

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Bitar av fågel	200 – 250 g var	1	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	400 – 500 g var	1	190 - 210	35 - 50
Kyckling, ung-höna	1 – 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Anka	1,5 – 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 – 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2,5 – 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 – 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fisk (ångkokning)

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Hel fisk	1 – 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Torkning – Varmluft

Täck ugnsallret med bakplåtspapper.

GRÖNSAKER

TYP AV RÄTT	Ugnsnivå		Temperatur [°C]	Tid [tim]
	1 nivå	2 nivåer		
Bönor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Örter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUKT

TYP AV RÄTT	Ugnsnivå		Temperatur [°C]	Tid [tim]
	1 nivå	2 nivåer		
Plommon	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Päron	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING**VARNING**

Se säkerhetsavsnitten.

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. På det viset kan du lättare få bort smuts och den bränner inte fast.

- Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan förstöra beläggningen.



Produkter i rostfritt stål eller aluminium:

Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd inte stålull, syror eller polermedel eftersom de kan skada ytan i ugnen. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

10.1 Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans pack-

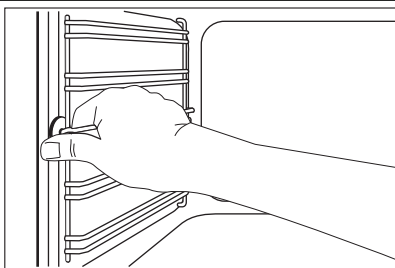
ning är den som omger ugnens öppning. Använd inte produkten om denna packning är skadad. Kontakta kundtjänst.

- För rengöring av luckans packning, se allmän information om rengöring.

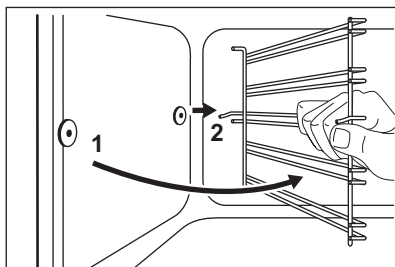
10.2 Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegarna



1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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

Sätta i ugnsstegarna

Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



Ugnsstegarnas avrundade ändar ska peka framåt.

10.3 Ugnstak

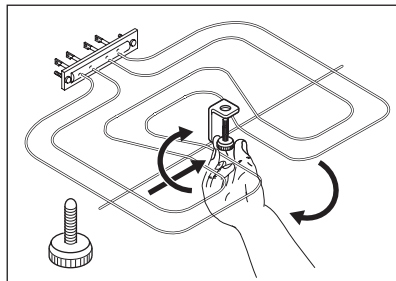
Grillen kan tas bort för lättare rengöring av ugnstaket.



VARNING

Stäng av ugnen innan du tar bort grillen. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att bränna sig.

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



2. Dra försiktigt grillelementet nedåt.

3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.
4. Sätt tillbaka grillen i omvänd ordning.

**VARNING**

Se till att grillen är korrekt installerat och inte faller ned.

10.4 Ugnslampa

**VARNING**

Var försiktig när du ska byta ugnslampa. Det finns risk för stöt.

Innan du byter ut ugnslampan:

- Stäng av ugnen.
- Ta ut säkringarna i säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.



Lägg en trasa på ugnens botten för att förhindra skada på lampan eller glasskyddet. Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Sätt i en ny lampa som tål 300 °C och som är avsedd för ugn.
Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

10.5 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor monterade som ett dubbelglas. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring.

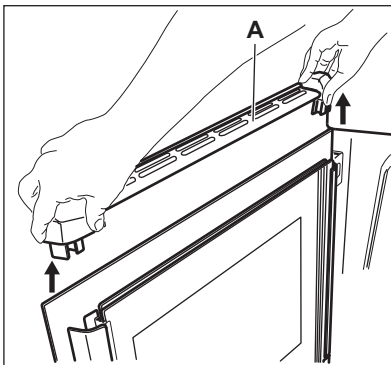
**FÖRSIKTIGHET**

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

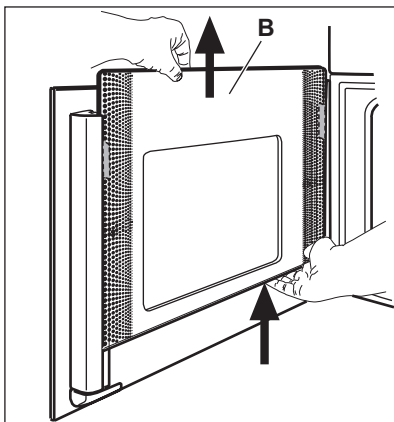


Riktningen i vilken du öppnar luckan beror på ugnsmodell. Du öppnar luckan från höger sida på vissa modeller och från vänster sida på andra.

Borttagning av ugnslucka och glasrutor



1. Tryck på knapparna vid lucklistens (A) sidor på luckans övre kant och dra den uppåt för att ta bort den.



2. Håll den inre glasrutan (B) ordentligt med båda händerna och dra den uppåt för att ta bort den. Gör samma sak med andra glaspanelen.



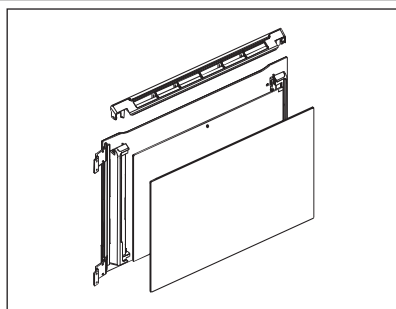
FÖRSIKTIGHET

Se till att du håller i glasrutorna ordentligt så att du inte tappar dem.

Rengör luckan med en fuktig svamp och torka den sedan torr med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor.

Sätt tillbaka glasrutorna i omvänd ordning efter du rengjort luckan. Den mellersta glasrutan har en liten prick längst upp och den andra har skärmtryck. Se till att du sätter in den mittersta glasrutan på rätt plats.

Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Kontrollera efter montering att ytan på glasrutan ram inte känns skrovlig när du rör vid den.



11. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Produkten är avaktiverad.	Sätt på produkten.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen i säkringslådan har lossnat.	Kontrollera säkringen. Om säkringen lossnar vid upprepade tillfällen, kontakta en kvalificerad elektriker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar 12.00 .	Det har varit strömvavbrott.	Ställ klockan.
Ånga och kondens av-sätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Maten ska inte vara kvar i ugnen längre än 15-20 minuter efter tillagningen.
Kontakta försäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.		Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens innanmäte.
Vi rekommenderar att du antecknar den här:		
Modell (MOD.)		
PNC (produktnummer)		
Serienummer (S.N.)		

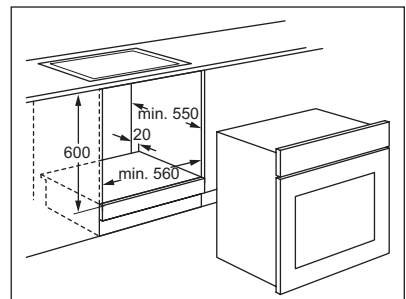
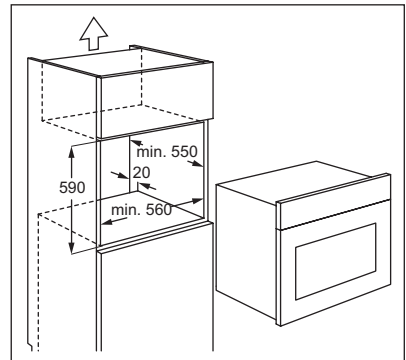
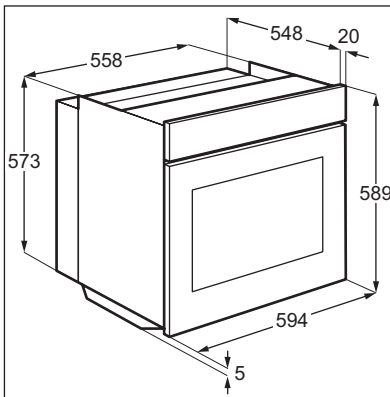
12. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

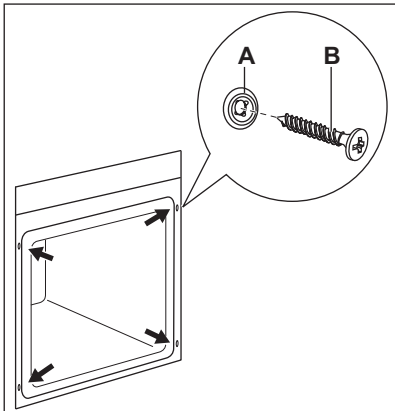
12.1 Inbyggd



12.2 Montering i skåp

1. Öppna luckan till produkten.
2. Montering produkten i skåpet. Sätt de fyra distanshållarna (A) i hålen i ramen

och spänn sedan åt de fyra skruvarna (B) som medföljer produkten.



12.3 Elektrisk installation



VARNING

Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet "Säkerhetsinformation" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

12.4 Kabel

Tillämpliga sladdtyper för installation eller utbyte: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. För sladdelen, se total effekt (på typskylten) och tabellen:

Total effekt	Sladdel
max. 1380 W	3 x 0,75 mm ²
max. 2300 W	3 x 1 mm ²
max. 3 680 W	3 x 1,5 mm ²

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



397280301-B-342012