

Bruks- anvisning

S

Inbyggnadsugn



QCE 732-I

Bästa kund,

läs igenom denna bruksanvisning noga och spara den för senare behov.

Lämna över denna bruksanvisning till en eventuell ny ägare av produkten.

Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.

Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips




Miljöinformation

Innehåll

Bruksanvisning	4
Säkerhetsanvisningar	4
Avfallshantering	5
Beskrivning av produkten	6
Bild på hela ugnen	6
Panel	7
Ugnsutrustning	7
Tillbehör till ugnen	8
Bakplåtsskenor	9
Innan produkten används första gången	10
Inställning och ändring av klocka	10
Första rengöringen	11
Ugnens betjäning	12
Att sätta på och stänga av ugnen	12
Snabbuppvärmning	15
Ugnsfunktioner	15
Placering av galler, plåt och långpanna	16
Insättning/borttagning av fettfilter	17
Matlagningstermometer	17
Displayfunktioner	19
Ytterligare funktioner	24
Avstängning av display	24
Ugnens barnsäkring	24
Ugnens säkerhetsavstängning	25
Mekaniskt lucklås	26
Användningsområden, tabeller och tips	27
Bakning	27
Baktabell	29
Tabell för puddingar och gratänger	31
Tabell djupfrysta färdigrätter	31
Stekning	32
Stektabell	33
Tabell Matlagningstermometer	34
Grillning	35
Grilltabell	35
Upptining	36
Upptiningstabell	36
Konservering	37
Rengöring och skötsel	38
Ugnsutrymme	38
Tillbehör	38
Fettfilter	38
Ugnsstegar	39
Bakplåtsskenor	40
Rengöring av bakplåtsskenorna	41
Ugnsbelysning	41
Ugnslucka	42
Ugnsluckans glas	43
Vad gör man när	45
Garanti	46
Konsumentkontakt	46
Service och reservdelar	47

Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

 Denna produkt är godkänd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

El-säkerhet

- Ugnen får endast anslutas av en **behörig elektriker**.
- Vid störningar eller skador på ugnen: Tag ur säkringarna och slå från ugnen.
- **Reparationer** av ugnen får **endast utföras av en fackman**. Vid felaktiga reparationer finns stor risk för skador. Vid behov av reparation, vänd Dig till Electrolux Service eller Din fackhandlare.

Säkerhet för barn

- Lämna aldrig småbarn utan tillsyn medan ugnen är på.

Säkerhet under användningen

- Den här ugnen får användas endast i hushållet till normal kokning, stekning och gräddning av maträtter.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen. Se till att anslutningsledningarna **inte** kommer i kontakt med eller kläms fast under den heta ugnsluckan.
- **Varning: Risk för brännskador!** Ugnsutrymmet blir hett när ugnen är på.
- Om du använder alkoholhaltiga ingredienser i ugnen, så kan det eventuellt bildas en lättantändlig alkohol-luftblandning. Öppna i så fall luckan försiktigt. Se till att inte ha glöd, gnistor eller öppen eld i närheten.

Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

Så undviker Du skador på ugnen

- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ ingen bakplåt, kastrull etc på ugnsbotten, då ugnens emalj skadas av den hetta som uppstår.
- Fruktsaft, som droppar från en plåt, efterlämnar fläckar, som inte går att ta bort. Använd en långpanna för mycket fuktiga kakor.
- Belasta inte den öppna ugnsluckan.
- Häll aldrig vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador och missfärgningar på emaljen.
- Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan ta eld då ugnen slås på.
- Förvara inga fuktiga livsmedel i ugnen. Emaljen kan skadas.

Anvisning för emaljbeläggning

Efter en tids användning av ugnen kan färgförändringar uppstå i emaljen, dessa påverkar dock inte ugnens normala användning. De utgör heller inget fel som täcks av garanti-bestämmelserna.

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

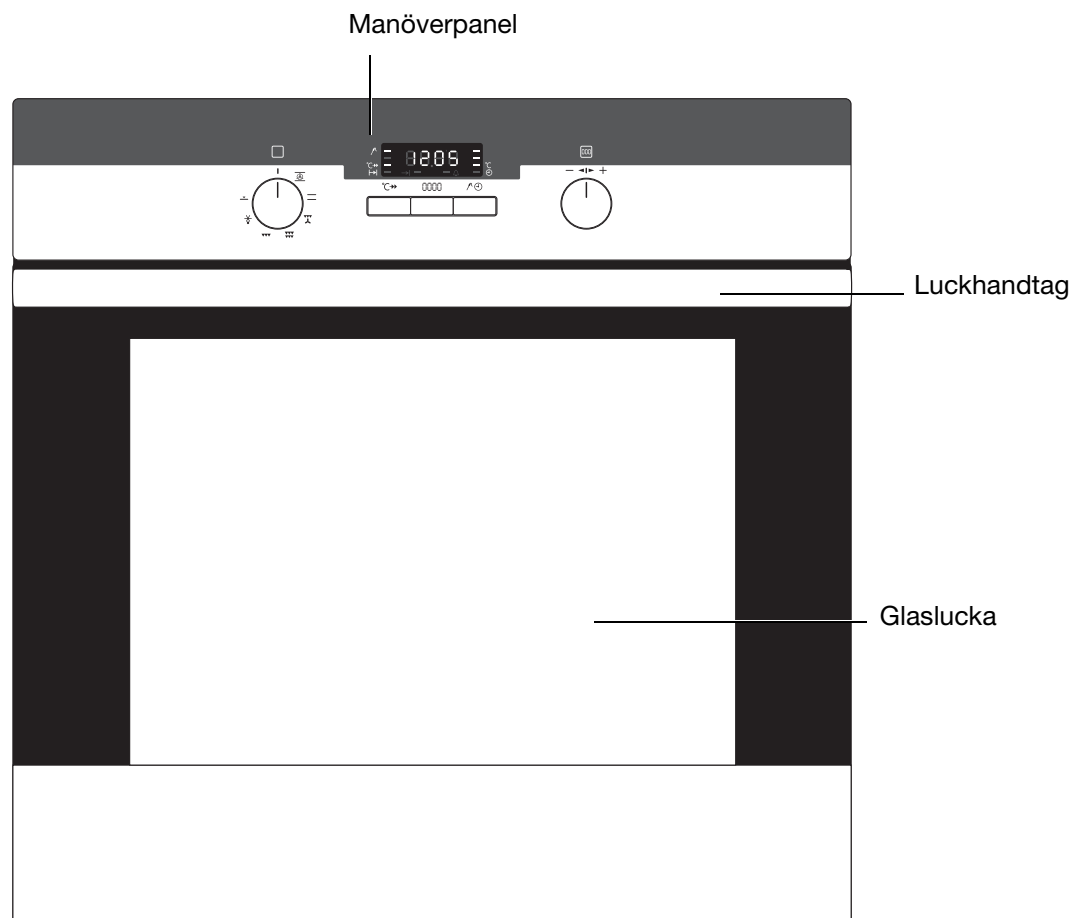


Varning: Gör den utslitna ugnen obrukbar, så att den blir helt ofarlig, innan den lämnas till återvinning.

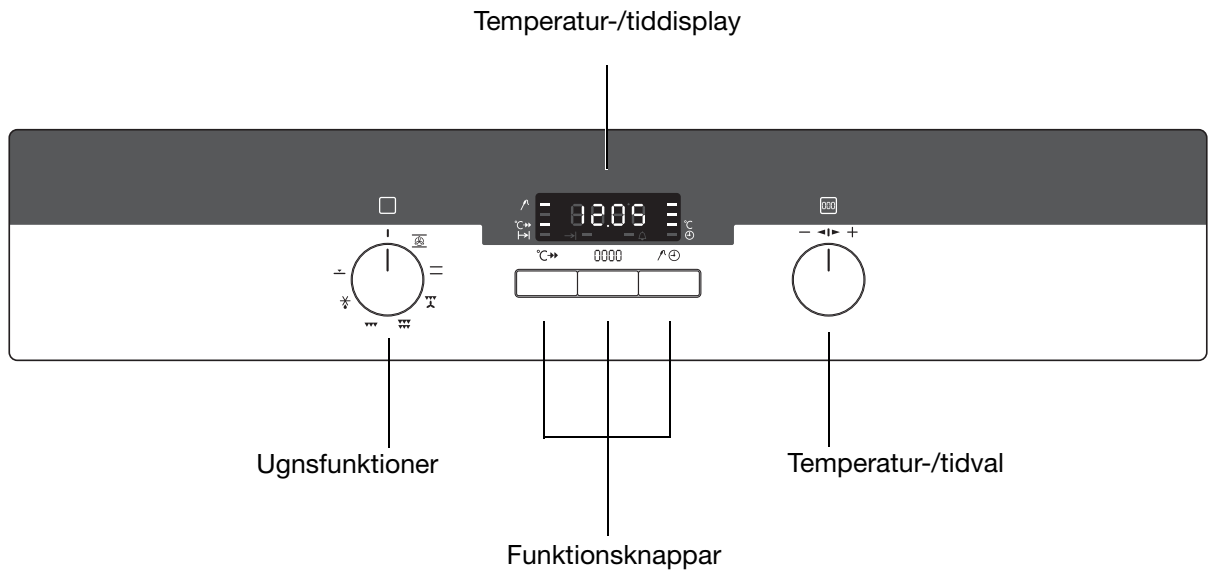
Skilj ugnen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.

Beskrivning av produkten

Bild på hela ugnen

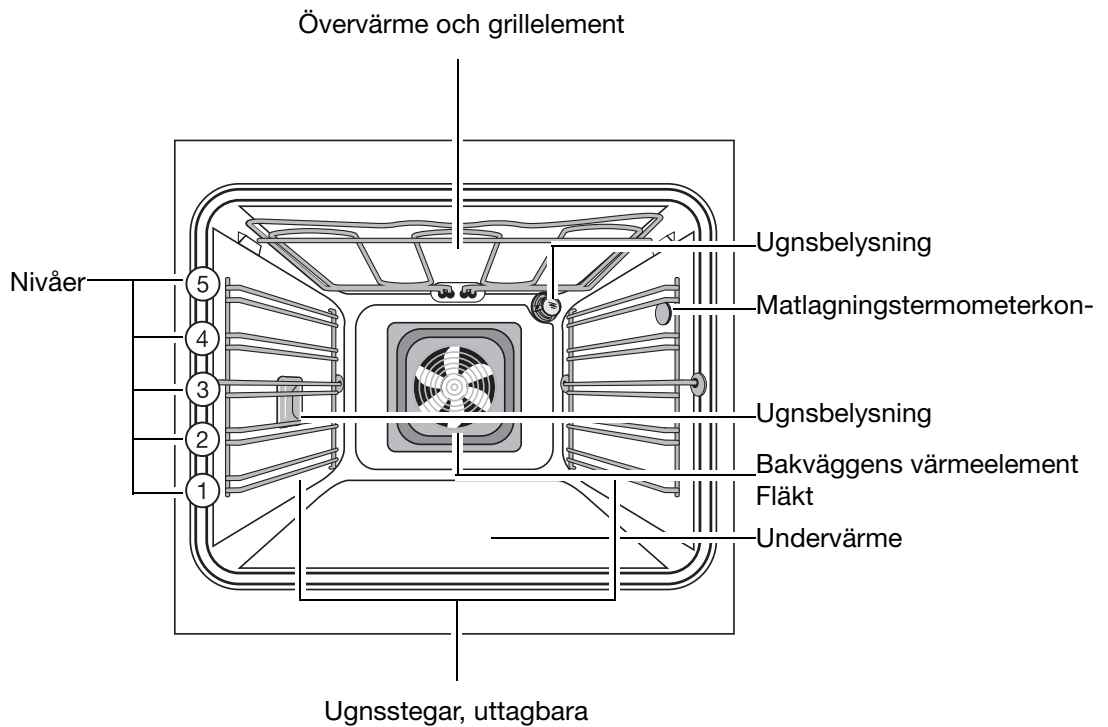


Panel



Ugnsutrustning

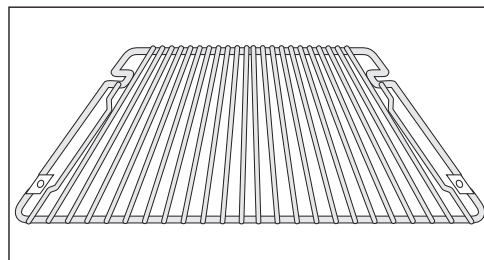
Alla ugnens innerväggar, med undantag av botten har katalysemalj.



Tillbehör till ugnen

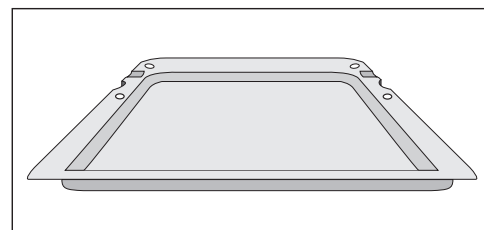
Galler för teleskopskenor

För eldfasta formar, kakformar, stekar och grillning.



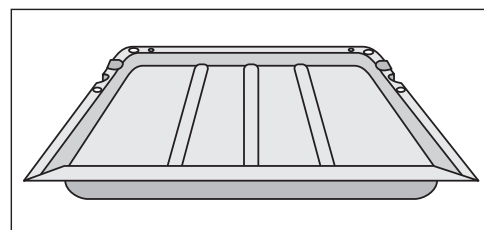
Bakplåt

För mjuka kakor, småkakor, bröd och bullar.



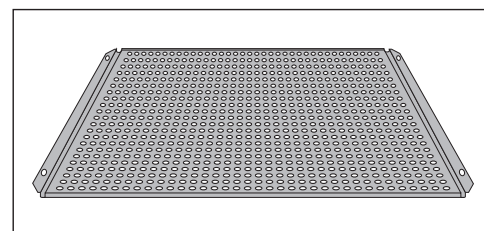
Långpanna

För stekning eller som uppsamlingsfat för fett.



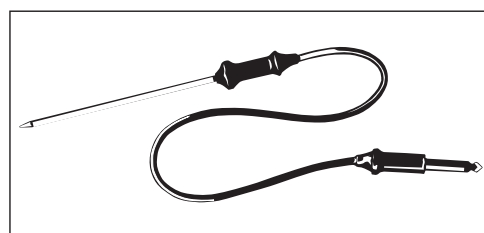
Patisseriplåt

För småfranska, kringlor och småkakor.



Köttermometer

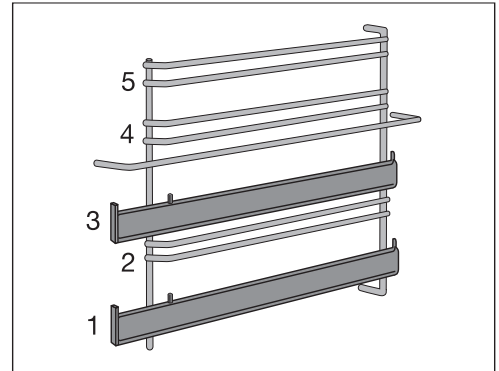
För exakt mätning av köttets tillagningsgrad.



Bakplåtsskenor

Ugnsstegar med tvåstegs bakplåtsskenor


2 ugnsstegar med 2 teleskopskenor.





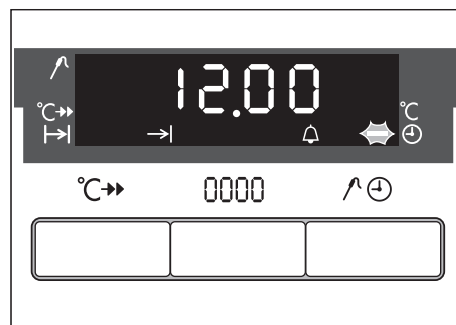
Innan produkten används första gången



Inställning och ändring av klocka

i Ugnen fungerar bara med inställd klocka.

Efter el-anslutning eller ett strömbortfall blinkar funktionslampan Klocka  automatiskt.

1. För att ändra klockan, tryck upprepade gånger på Funktionsval  tills funktionslampan Klocka  blinkar.






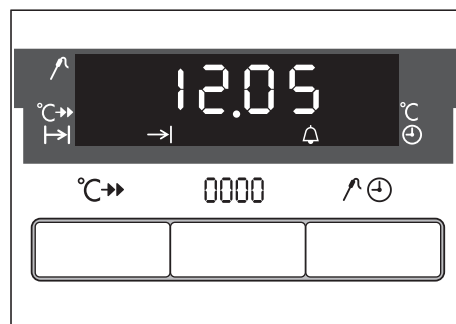
2. Ställ in klockan med vredet  / .



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

Ugnen är nu klar att användas.

i Klockan kan bara ändras när barnsäkringen är frångopplad, ingen av klockfunktionerna Signalur , Kocktid  eller Stopptid  är vald och ingen ugnsfunktion är inställd.



Första rengöringen

Rengör ugnen noga innan du använder den första gången.



Observera: Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel! Ytan skulle kunna skadas.



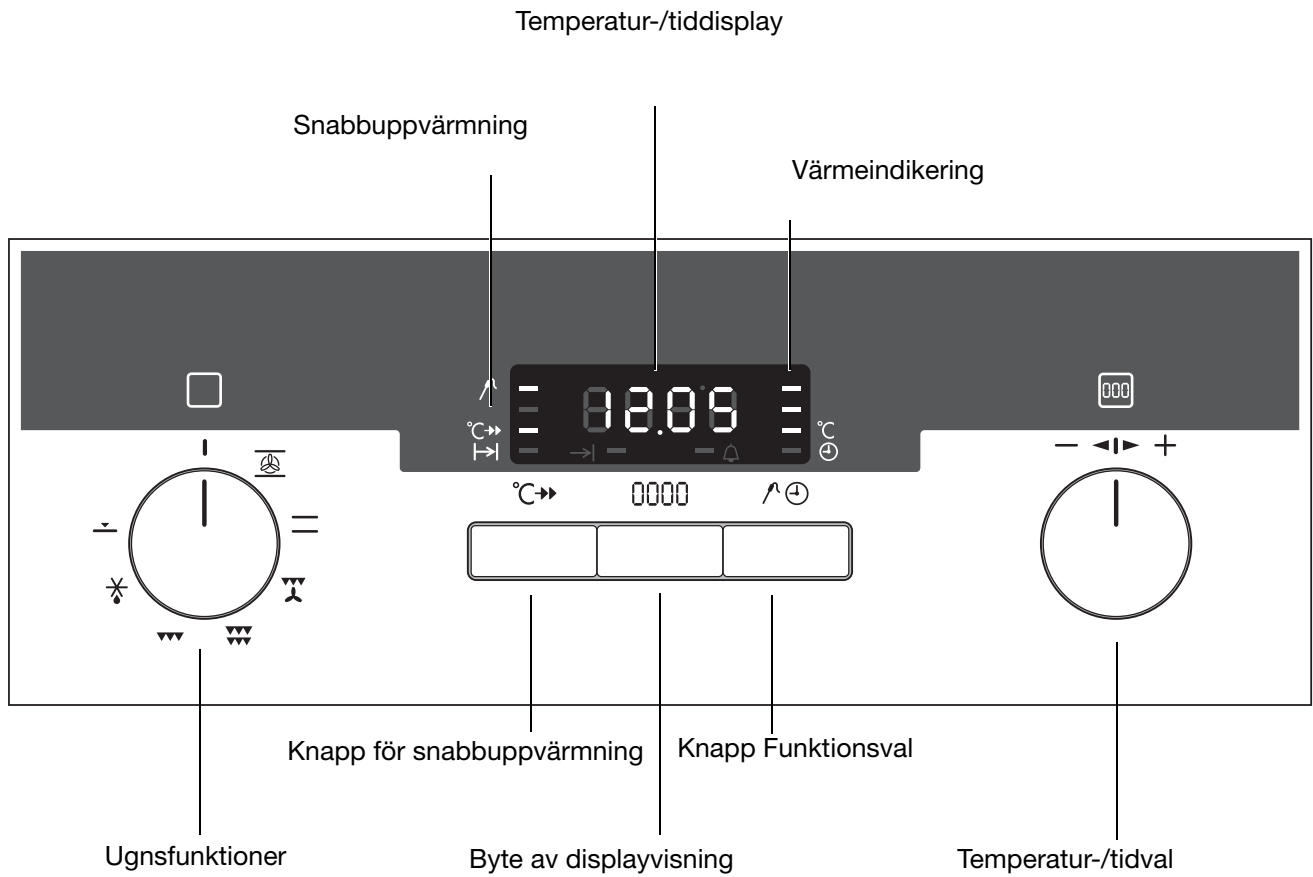
Använd helt vanliga rengöringsmedel till metallfronten.

1. Öppna ugnsluckan.
Belysningen i ugnen tänds.
2. Ta ut allt tillbehör och alla ugnstegar och rengör dem i varmt vatten med handdiskmedel i.
3. Rengör också ugnens botten med varmt vatten med handdiskmedel i och torka av den sedan.
4. Tvätta av fronten med en fuktig trasa.
5. Sätt in de medlevererade backplåtarna, som beskrivs i kapitel "Rengöring och vård"

Ugnens betjäning

i Ugnen har **“pop-out” vred** för ugnsfunktioner och temperaturval. Tryck på lämpligt vred för nyttjande. Vredet stannar då i utdraget läge.

Att sätta på och stänga av ugnen

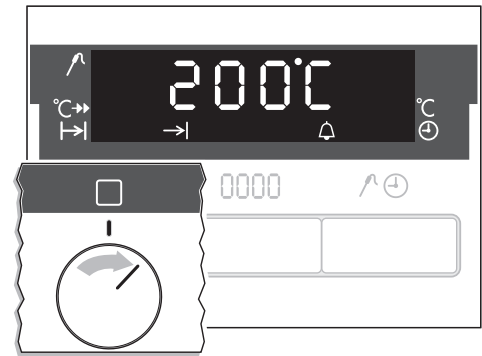


Slå till ugnen

Ställ vredet för ugnsfunktioner på den önskade funktionen. Temperaturdisplayen visar ett temperaturförslag för den valda ugnsfunktionen.

Ugnen börjar att värmas upp.

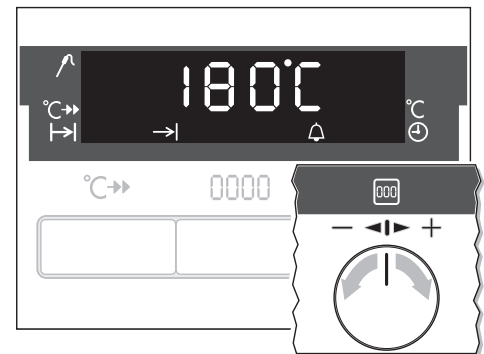
När inställd temperatur har uppnåtts hörs en signal.



Ändring av ugnstemperatur

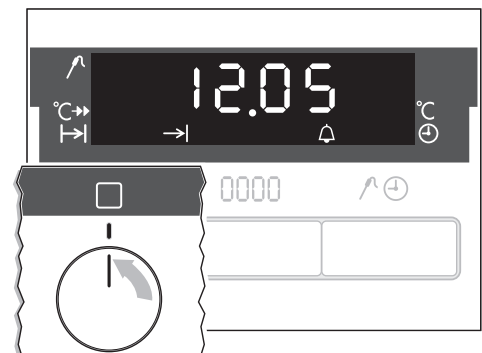
Ändra temperaturen uppåt eller neråt med vredet ⊕ / ⊖.

Inställningen sker i steg om 5 °C.



Stänga av ugnen

Ställ vredet för ugnsfunktioner i läge FRÅN för att stänga av ugnen.



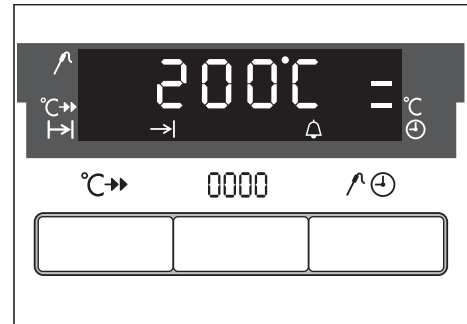
i Kylfläkt

Fläkten slås automatiskt på för att hålla ugnens väggar kalla. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå för att kyla av ugnen, fläkten stängs därefter av automatiskt.



Värmeindikering

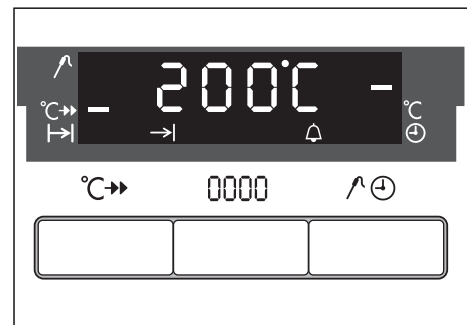
Indikering vid uppvärmning

Efter **inställning** av ugsnfunktionen visar de långsamt, efter varandra, lysande indikeringarna hur mycket ugnen har värmts upp.



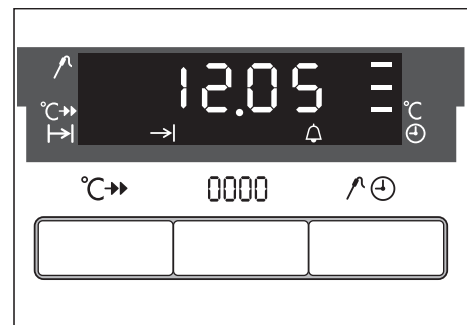
Indikering vid snabbuppvärmning

Efter inställning av funktionen **Snabbuppvärmning**  visar de efter varandra blinkande indikeringarna att snabbuppvärmning användes. Dessutom lyser bredvid indikeringsarna symbolen .




Indikering för restvärme

Efter att ugnen **slagits från** visar de ännu lysande indikeringarna den kvarvarande restvärmen i ugnen.






Snabbuppvärmning


Efter val av en ugnsfunktion kan med tilläggsfunktionen Snabbuppvärmning  den tomma ugnen relativt snabbt förvärmas.



Varning: Sätt inte in det som skall tillagas i ugnen **förrän Snabbuppvärmning är avslutad** och ugnen fungerar med den inställda funktionen.





1. Ställ in önskad ugnsfunktion (till exempel Över-/undervärme ). Ändra eventuellt temperaturförslag.
2. Tryck på Snabbuppvärmning . Indikeringen bredvid symbolen  lyser.

De efter varandra blinkande indikeringarna visar att Snabbuppvärmning är i funktion.

Då den inställda temperaturen uppnåtts lyser värmeindikeringarna och indikeringen bredvid symbolen  slocknar. En signal ljuder.








Ugnen värmer nu vidare med den inställda ugnsfunktionen och temperaturen. Nu kan det som skall tillagas sättas in i ugnen.



Funktionen Snabbuppvärmning  kopplar in de båda ugnsfunktionerna Profi-Varmluft , Över-/undervärme  och Varmluftsgrill .

Ugnsfunktioner

Följande funktioner finns att välja:

Ugnsfunktion	Användning	Grillelement/fläkt
 Profi-Varmluft	För bakning på upp till tre nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.	Övervärme, undervärme, bakväggens värmeelement, fläkt
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en nivå .	Över-/undervärme
 Varmluftsgrill	För stekning av större köttstycken eller fågel på en nivå. Funktionen lämpar sig också för att gratinera och ugnsbaka	Grill, övervärme, fläkt
 Maxgrill	För grillning av platta livsmedel i större mängd och för rostning av bröd .	Grill och övervärme
 Mingrill	För grillning av platta livsmedel som läggs i mitten på gallret och för rostning av bröd .	Grill
 Upptining	För upptining av till exempel tårter, smör, bröd, frukt eller andra frusna livsmedel .	Fläkt
 Undervärme	För efterbakning av kakor med knapriga bottenar .	Undervärme

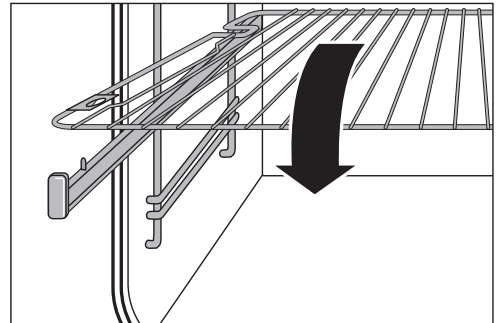
Placering av galler, plåt och långpanna

i Tipsäkring

Alla ugnstillbehör är på höger och vänster sida försedda med ett litet urtag. Detta urtag fungerar som tipsäkring och skall alltid sitta baktill i ugnen.

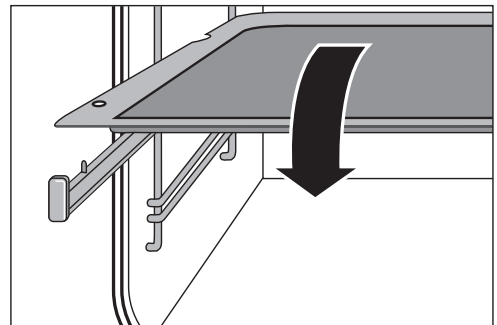
Placering av galleret:

Sätt in galleret så att de båda styrskenorna pekar neråt. Sätt in galleret på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas låstappar.



Placering av plåt, långpanna:

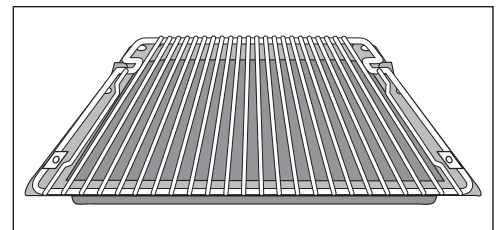
Sätt in plåtar så att tipsäkringen är vänd inåt. Sätt in plåtar på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas främre låstappar.



Placering av galler och långpanna:

Vid samtidig användning av galler och långpanna skall gallerets tipsäkring sitta exakt i långpannans urtag.

i För att underlätta insättning av galler/plåt/långpanna när flera nivåskenor är utdragna, placera ugnstillbehöret baktill på skenorna, för in det tills det tar stopp och sänk ner det på de främre låstapparna.



Insättning/borttagning av fettfilter

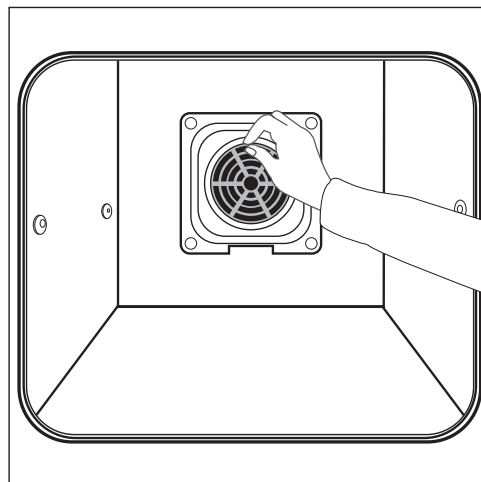
Sätt bara in fettfiltret vid stekning, för att skydda bakväggens värmeelement mot fettstänk.

Insättning av fettfilter

Ta tag i fettfiltrets handtag och sätt in de båda hållarna uppåt och neråt i öppningen på ugnens baksida (fläktöppningen).

Borttagning av fettfilter

Ta tag i handtaget på fettfiltret och haka av det uppåt.



Matlagningstermometer

För avstängning av ugnen precis när inställd inner-temperatur har uppnåtts.

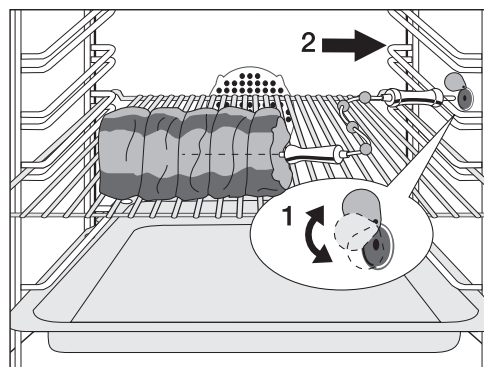
Två temperaturer skall ställas in:

- Ugnstemperaturen: Se stektabell
- Innertemperaturen: Se tabell Matlagningstermometer

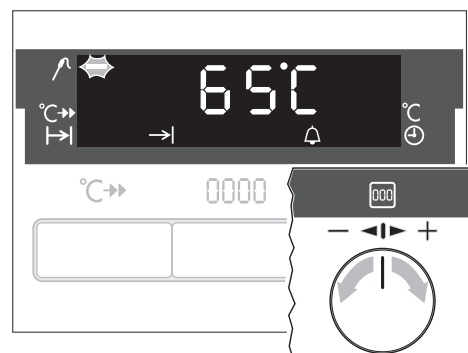


Observera: Endast den medlevererade matlagningstermometern får användas! Använd endast original reservdelar vid utbyte!

3. För in matlagningstermometern så långt att dess spets hamnar i köttbitens mitt.
4. Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i uttaget för matlagningstermometern på ugnens sida.



5. Ställ in önskad innertemperatur med vredet ⊕ / ⊖.

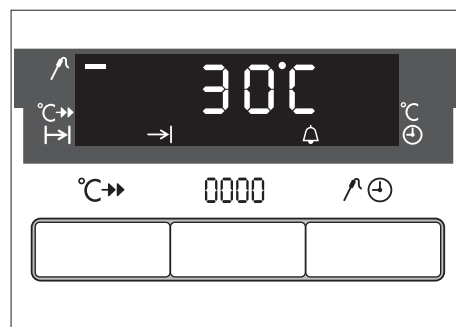


Displayen växlar till aktuell innertemperatur

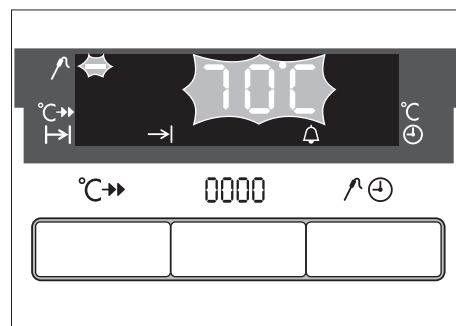
Om aktuell innertemperatur visas innan önskad innertemperatur är inställd, tryck i så fall upprepade gånger på knappen Funktionsval (↕) tills funktionen Matlagningstermometer blinkar och gör sedan inställningen.

i Innertemperaturen visas från 30°C.

6. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.



När inställd innertemperatur har uppnåtts, ljuder en signal och ugnen stängs automatiskt av.

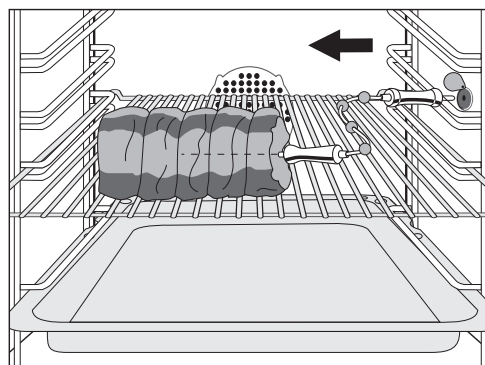


7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.

! **Varning:** Matlagningstermometern är het! När kontakten och spetsen dras ur finns risk för brännskador!

8. Drag ut matlagningstermometerns kontakt från matlagningstermometeruttaget och tag ut köttet från ugnen.

9. Stäng av ugnen.



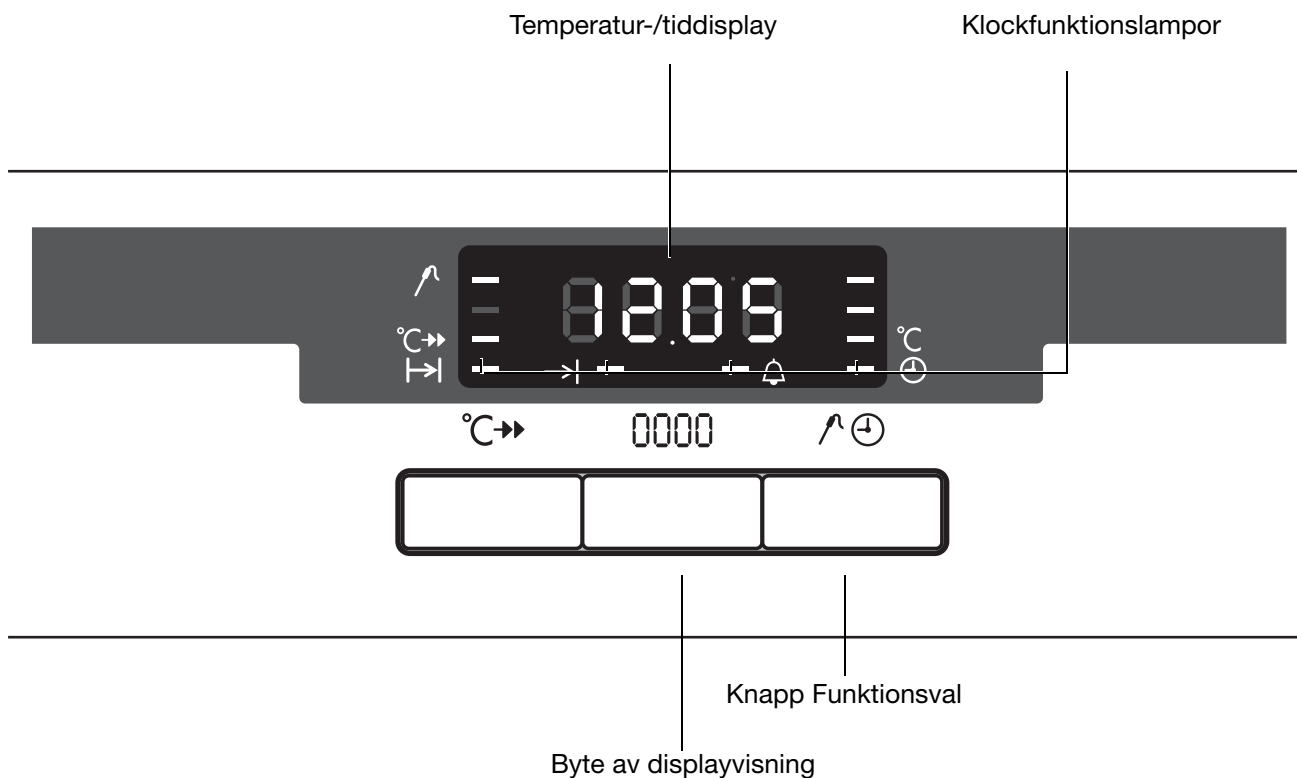
Kontrollera resp ändra innertemperatur

- Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval (↕) tills funktionen Matlagningstermometer blinkar och den inställda innertemperaturen visas i displayen.
- Ändra eventuellt temperaturen med (+) eller (-).

Kontrollera resp ändra ugnstemperatur

- Vid tryck på (+) eller (-) visas ugnstemperaturen.
- Ändra eventuellt ugnstemperaturen genom att återtrycka på (+) eller (-).

Displayfunktioner



Koktid

För att ställa in hur länge ugnen ska vara igång.

Stoptid

För att ställa in när ugnen ska stängas av.






Signalur

För att ställa in en kort tid. Efteråt hörs en signal. Denna funktion kan användas även då ugnen inte är igång.

Klocka


För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
(Se även kapitlet "Före den första användningen").

Anvisningar för klock-funktionerna



- Efter val av en klockfunktion blinkar den därtill hörande funktionslampan i ca 5 sekunder. Under denna tid kan de önskade tiderna ställas in eller ändras med vredet  / .
- Efter inställning av den önskade tiden blinkar funktionslampan åter ca 5 sekunder. Därefter lyser funktionslampan. Den inställda tiden börjar räknas ner.
- När klockfunktionerna Koktid  och Stoptid  gått ut, måste vredet för ugnsfunktioner ställas på "0".
- Med knappen Displayen  kan växlas mellan ugnstemperatur och klocka.

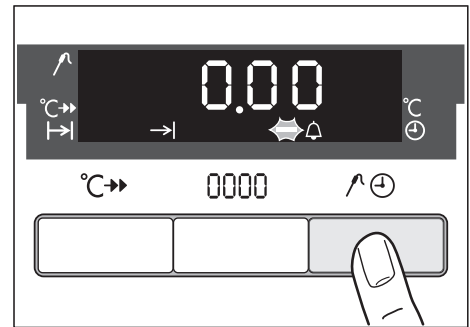




Kontrollera inställd eller kvarvarande tid


Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills resp klockfunktion blinkar och den inställda eller kvarvarande tiden visas.

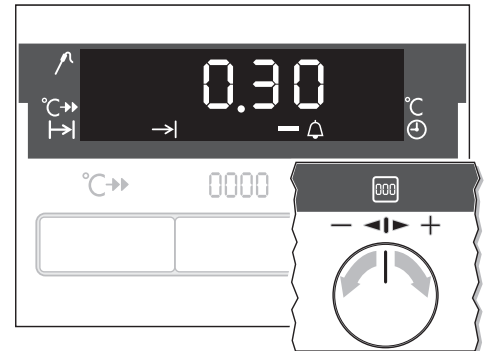
Signalur

1. Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionslampan Signalur  blinkar.



2. Ställ in den önskade tiden med vredet  /  (max 99.00 minuter).

Funktionslampan Signalur  lyser.

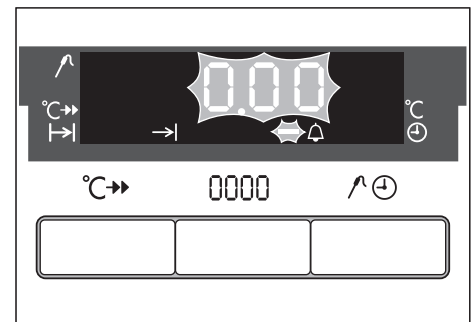


När 90% av den inställda tiden har gått ljuder en signal.



När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. En signal ljuder.

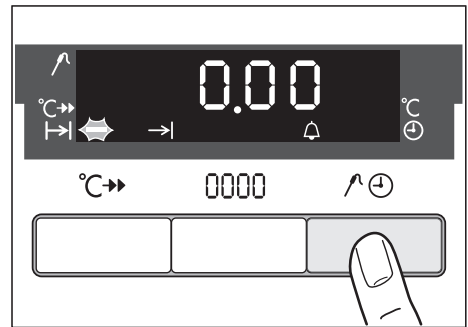
Stänga av blinkningar och signal:



Tryck på en valfri knapp.

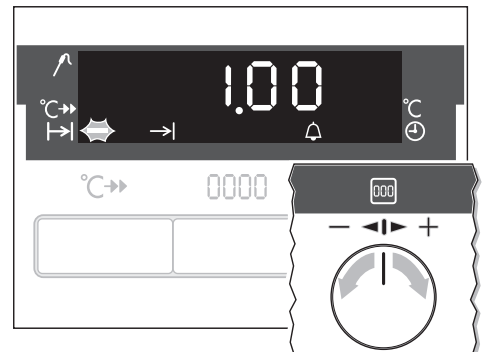


Koktid

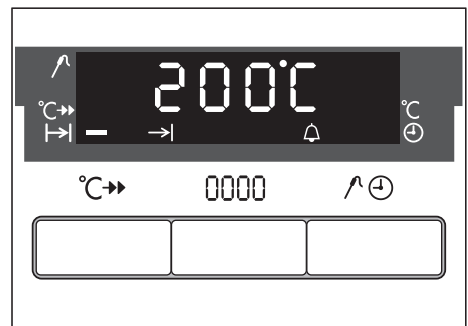
1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på knappen Funktionsval  tills funktionslampan Koktid  blinkar.



3. Ställ in den önskade tillagningstiden med vredet  /  (max 09.59timmar).

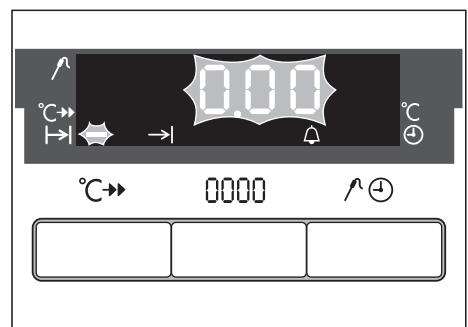


Funktionslampan Koktid  lyser och ugnen slås genast på.





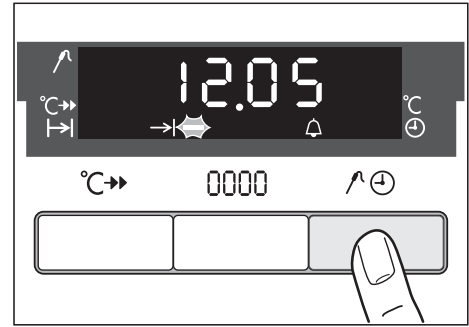
När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. I 2 minuter ljuder en signal. Ugnen slås från.



Stänga av blinkningar och signal:
Ställ vredet för ugnsfunktioner på "0".

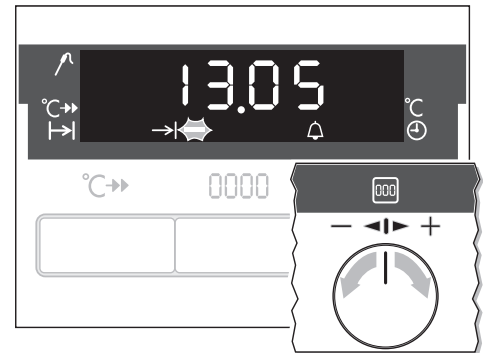


Stopptid

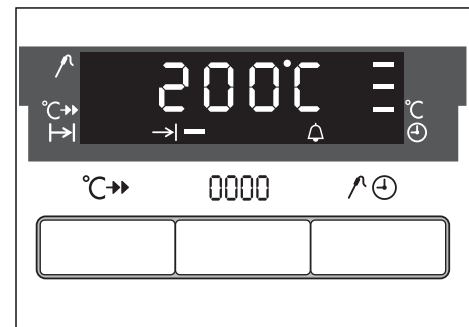
1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck upprepade gånger på Funktionsval  tills funktionslampan Stopptid  blinkar.



3. Ställ in den önskade avstängningstiden med vredet  / .

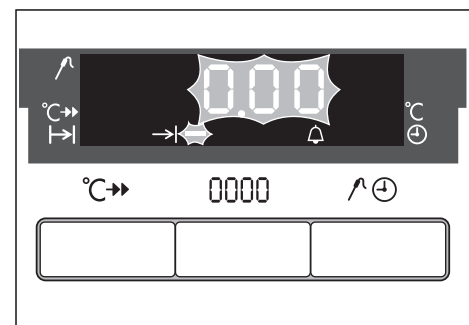


Funktionslampan Stopptid  lyser och ugnen slås genast på.







När den inställda tiden gått ut, blinkar "0.00" och funktionslampan. I 2 minuter ljuder en signal. Ugnen slås från.

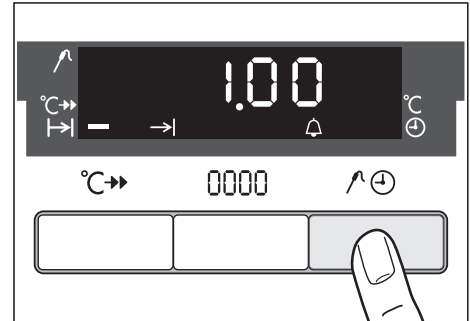
Stänga av blinkningar och signal:
Ställ vredet för ugnsfunktioner på "0".




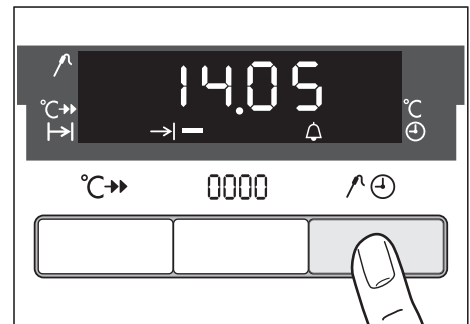
Koktid och Stopptid kombinerat

 Koktid  och Stopptid  kan användas samtidigt, om ugnen automatiskt skall slås på eller stängas av vid en senare tidpunkt.

1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Ställ med funktionen Koktid  in tillagningstiden för rätten. Här 1 timma.



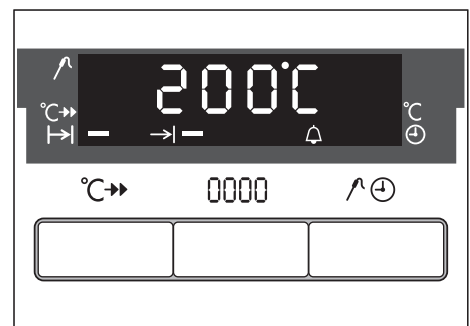
3. Ställ in den tid när rätten skall vara klar med funktionen Stopptid .
Här klockan 14:05.



Funktionslamporna Koktid  och Stopptid  lyser och i displayen visas temperaturen.
Här 200°C.

Ugnen slås automatiskt till på vid den beräknade tidpunkten.
Här klockan 13:05.

Och när den inställda tiden har gått ut slås den från av igen.
Här klockan 14:05.



Ytterligare funktioner

Avstängning av display



Energiförbrukningen kan minskas genom att stänga av displayen.

Avstängning av displayen

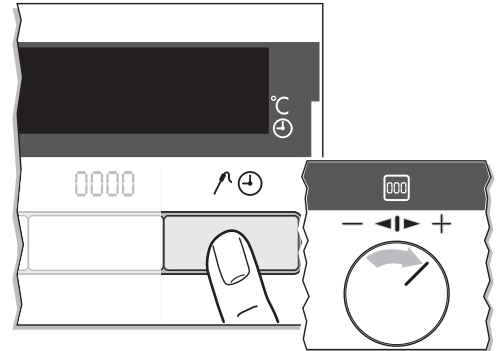
1. Vrid vredet \oplus / \ominus åt höger och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval $\text{^}\text{Ⓞ}$ tills displayen slocknar.



Så snart ugnen åter tas i bruk slås displayen automatiskt på.

Vid nästa avstängning släcks displayen åter.

För att åter konstant visa tiden måste displayen kopplas in på nytt.



Inkoppling av displayen

1. Vrid vredet \oplus / \ominus åt höger och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval $\text{^}\text{Ⓞ}$ tills displayen åter tänds.

Ugnens barnsäkring

Ugnen har en barnsäkring. När barnsäkringen har kopplats in kan ugnen inte användas.

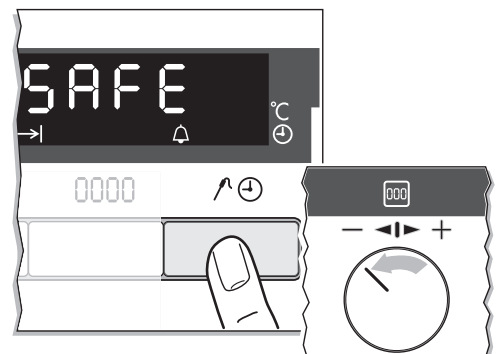


Ingen ugnsfunktion får vara vald för att kunna koppla in barnsäkringen.

Inkoppling av barnsäkring

1. Vrid vredet \oplus / \ominus åt vänster och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval $\text{^}\text{Ⓞ}$ tills displayen visar "SAFE".

Barnsäkringen är nu inkopplad.




Urkoppling av barnsäkring

1. Vrid vredet \oplus / \ominus åt vänster och håll det kvar.
2. Tryck dessutom på knappen Funktionsval $\text{^}\text{Ⓞ}$ tills "SAFE" slocknar i displayen.

Barnsäkringen är nu urkopplad och ugnen kan åter användas.

Ugnens säkerhetsavstängning

-  Slås inte ugnen från efter en bestämd tid eller ändras inte temperaturen, stängs den automatiskt av.
Senast inställd temperatur blinkar i temperaturdisplayen.




Ugnen stängs av vid en ugnstemperatur på:

30 - 120°C	efter	12,5 timmar
120 - 200°C	efter	8,5 timmar
200 - 250°C	efter	5,5 timmar
250 - max°C	efter	3,0 timmar

Igångsättning efter säkerhetsavstängning

Stäng av ugnen helt.

Därefter kan den åter tas i bruk.

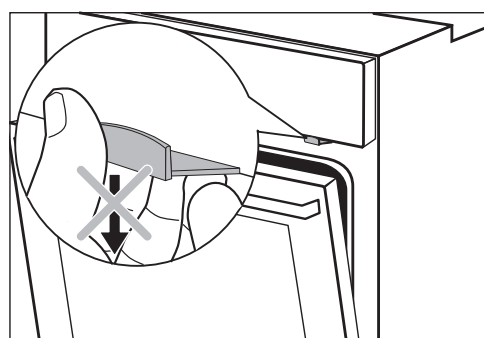
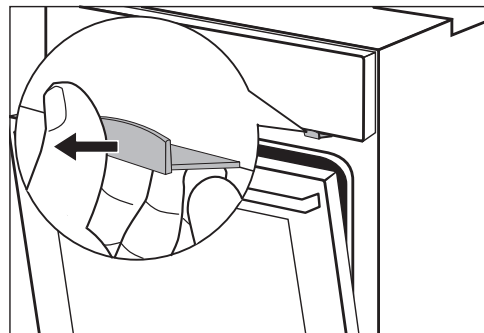
-  Säkerhetsavstängningen upphävs när klockfunktionen Kocktid  eller Stopptid  är inställd.

Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inaktiverat vid leveransen.

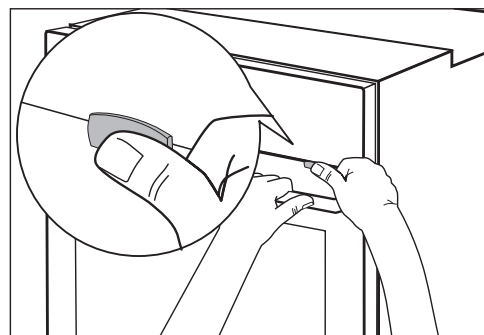
Aktivering av lucklåset

Dra spärren framåt, tills att den hakar i.



Öppning av ugnsluckan:

1. Tryck till luckan.
2. Tryck på spärren och håll den intryckt.
3. Öppna luckan.



Stängning av ugnsluckan

Stäng luckan utan att trycka in spärren.

Avaktivering av lucklåset

Tryck in spärren ända in till panelen.



Det mekaniska lucklåset fungerar även när ugnen stängts av.

Användningsområden, tabeller och tips

Bakning

Ugnsfunktion: Profi-Varmluft eller Över-/undervärme

Bakformar

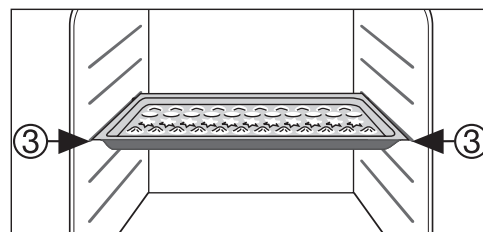
- För Över-/undervärme lämpar sig formor av mörk metall och belagda formor.
- För Profi-Varmluft är även ljusa metallformor lämpliga.

Nivåer

- Bakning med Över-/undervärme är möjligt på en nivå.
- Med Profi-Varmluft kan Du baka på upp till 3 plåtar samtidigt:

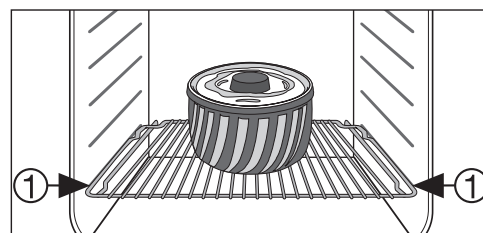
1 plåt:

till exempel Nivå 3



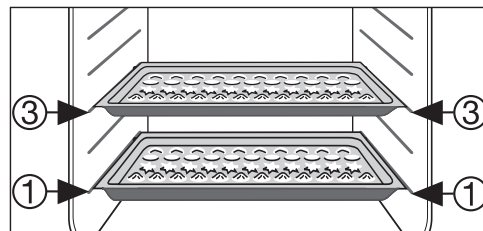
1 bakform:

till exempel Nivå 1



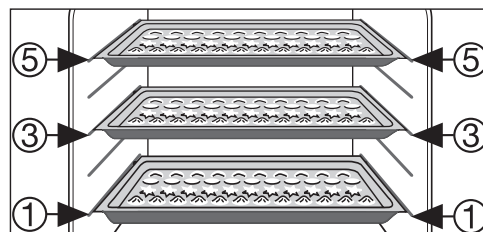
2 plåtar:

till exempel Nivå 1 och 3





3 plåtar:

Nivå 1, 3 och 5



Allmänna anvisningar

- Sätt in plåten med den nedåtlutande kanten framåt!
- Du kan med Över-/undervärme  eller Profi-Varmluft  samtidigt baka två formar bredvid varandra på gallret. Gräddningstiden blir bara obetydligt längre.



Plåtarna kan slå sig under gräddningen, om du lagt djupfrysta varor på dem. Det beror på den stora temperaturskillnaden mellan de djupfrys- ta varorna och den varma ugnen. Plåtarna återfår sin form igen efter att de kallnat.

Anvisningar för baktabellerna

I tabellerna hittar du lämpliga temperaturer, gräddningstider och nivåer för ett urval av rätter.

- Temperaturerna och gräddningstiderna är riktvärden, eftersom de är beroende av degens sammansättning och mängd samt bakformen.
- Vi rekommenderar, att Du ställer in den lägre temperaturen första gången och först vid behov väljer en högre temperatur, till exempel om Du önskar en starkare färgsättning eller om gräddningen tar för lång tid.
- Hittar du inte konkreta uppgifter för ett eget recept, använd då uppgifter för ett liknande bakverk.
- Gräddningstiden kan förlängas med cirka 10-15 minuter om Du gräddar mjuka kakor på plåtar eller i formar på flera nivåer.
- Grädda fuktiga bakverk (till exempel pizza, fruktka- ka etc) på en nivå.
- Höjdskillnader på det som skall gräddas kan leda till ojämn färgsättning i början av gräddningen. Ändra i så fall **inte temperaturinställningen**. Färg- skillnaderna jämnar ut sig under gräddningens gång.



Vid längre gräddningstider kan Du stänga av ugnen ca 10 minuter innan gräddningstiden gått ut, för att utnyttja eftervärmen. Om inget annat anges, gäller tabellerna för in- sättning i kall ugn.

Baktabell



Bakning på en nivå

Typ av bakverk		Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim: min
Bakverk i formar					
Mjuk kaka, tung		Profi-Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkaka/fruktkaka		Profi-Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Mjuk kaka, lätt		Profi-Varmluft	1	160-170	0:25-0:45
Tårtbotten av mördeg		Profi-Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tårtbotten av sockerkaka		Profi-Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Formbröd		Över-/undervärme	1	170-190	0:40-1:00
Äppelpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Profi-Varmluft	1	160	1:10-1:30
Äppelpaj (2 formar Ø20cm, diagonalt insatta)		Över-/undervärme	1	180	1:10-1:30
Paj med mycket fyllning (till exempel Quiche Lorraine)		Profi-Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Cheese cake		Över-/undervärme	1	170-190	1:00-1:30
Bakverk på bakplåtar					
Vetefläta-/krans		Över-/undervärme	3	170-190	0:30-0:40
Vetebullar		Över-/undervärme	3	200-220 ¹⁾	0:10-0:15
Bröd (rågbröd) -först -sedan		Över-/undervärme	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Petits-choux/bakelser		Över-/undervärme	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Rulltårta		Över-/undervärme	3	220-240 ¹⁾	0:06-0:10
Portionsbröd, småfranska		Profi-Varmluft	3	170-190	0:15-0:25
Muffins		Över-/undervärme	3	180-200 ¹⁾	0:12-0:30
Matbröd, ljust ²⁾		Profi-Varmluft	3	150-170 ¹⁾	0:30-0:50
Hållkakor, tekakor		Profi-Varmluft	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾		Profi-Varmluft	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (tunn)		Profi-Varmluft	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Paj		Profi-Varmluft	1	180-200	0:35-0:50
Småkakor					
Mördegskakor		Profi-Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Flarn		Profi-Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Maränger		Profi-Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		Profi-Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Pepparkakor		Profi-Varmluft	3	160-170 ¹⁾	0:08-0:15
Smördegskakor		Profi-Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30

1) Förvärm ugnen

2) Använd plåt eller långpanna

Bakning på flera nivåer








Typ av bakverk	Profi-Varmluft 	Profi-Varmluft 	Temperatur °C	Tid tim: min
	Nivå nerifrån			
	2 nivåer	3 nivåer		
Bakverk på bakplåtar				
Matbröd, ljust	1 / 4	---	160-180 ¹⁾⁾	0:35-0:60
Vetebröd	1 / 3	---	140-160	0:30-0:45
Småfranska	1 / 4	---	180-190 ¹⁾	0:20-0:30
Småkakor				
Mördegskakor	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Flarn	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Maränger	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Pepparkakor	1 / 3	---	160-170	0:10-0:25
Smördegskakor	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50

1) Förvärm ugnen

Tips för bakning





Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Kakan har för ljus botten	Fel nivå	Sätt in kakan längre ner
Kakan faller ihop (blir degig, vattenränder)	För hög baktemperatur	Sänk baktemperaturen något
	För kort baktid	Förläng baktiden Baktider kan inte förkortas med en högre baktemperatur
	För mycket vätska i degen	Använd mindre vätska Beakta blandningstiderna, framför allt vid användande av köksmaskiner
Kakan är för torr	För låg temperatur	Höj temperaturen
	För lång baktid	Minska baktiden
Kakan blir ojämnt brun	För hög baktemperatur och för kort baktid	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
	Degen är ojämnt fördelad	Fördela degen jämnt på plåten
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret
Kakan blir inte klar inom den angivna baktiden	För låg temperatur	Höj baktemperaturen något
	Fettfilter är isatt	Tag bort fettfiltret

Tabell för puddingar och gratänger

Maträtt	Ugnsfunktion.	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min	
Makaronpudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Över-/undervärme	1	180-200	0:25-0:40
Gratinerade grönsaker ¹⁾		Varmluftsgrill	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerad baguette ¹⁾		Varmluftsgrill	1	160-170	0:15-0:30
Söta puddingar		Över-/undervärme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskpudding		Över-/undervärme	1	180-200	0:30-1:00
Fyllda grönsaker		Varmluftsgrill	1	160-170	0:30-1:00


1) Förvärm ugnen

Tabell djupfrysta färdigrätter

Det som skall tillagas	Ugnsfunktion.	Nivå	Temperatur °C	Tid	
Djupfryst pizza		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)		Varmluftsgrill	3	200-220	15-25 min
Baguetter		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar
Fruktkaka		Över-/undervärme	3	Enligt tillverkarens anvisningar	Enligt tillverkarens anvisningar

1) Anmärkning: Vänd pommes friten 2 till 3 gånger

Stekning

Ugnsfunktion: Över-/undervärme  eller Varmluftsg Grill 

Stekkärl

- Alla värmebeständiga kärl går att använda till stekning (följ tillverkarens anvisningar!).
- Stora stekar kan Du steka **direkt i långpannan eller på gallret med långpanna under.**
- Vi rekommenderar att steka alla magra typer av kött **i en stekgryta med lock.** Köttet blir då saftigare.
- Alla typer av kött, som skall ha en stekyta, kan stekas i en **stekgryta utan lock.**



Anvisningar för stektabellen

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i ugnen **väger minst 1kg.**
- För att förhindra att köttsaft bränner fast, rekommenderar vi att lite vätska tillsätts i stekkarlet.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar och fåglar flera gånger under stektiden med steksky. Därigenom blir stekresultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca 10 minuter före stektidens slut, för att utnyttja eftervärmen.

Stektabell

Slag av kött	Mängd	Ugnsfunktion	Nivå	Temperatur °C	Tid tim min	
Nötkött						
Grytstek	1-1,5 kg		Över-/undervärme	1	200-250	2:00-2:30
Rostbiff eller filé						per cm höjd
- röd i mitten	per cm höjd		Varmluftsg Grill	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- rosa i mitten	per cm höjd		Varmluftsg Grill	1	180-190	0:06-0:08
-genomstekt	per cm höjd		Varmluftsg Grill	1	170-180	0:08-0:10
Fläskkött						
Bog, skinkbit, nacke	1-1,5 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	1:30-2:00
Kotlett, kassler	1-1,5 kg		Varmluftsg Grill	1	170-180	1:00-1:30
Köttfärslimpa	750 g-1 kg		Varmluftsg Grill	1	160-170	0:45-1:00
Fläsklägg (förkokt)	750 g-1 kg		Varmluftsg Grill	1	150-170	1:30-2:00
Kalvkött						
Kalvstek	1 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	1:30-2:00
Kalvlägg	1,5-2 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammbog, lammstek	1-1,5 kg		Varmluftsg Grill	1	150-170	1:15-2:00
Lammsadel	1-1,5 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	1:00-1:30
Vilt						
Harsadel, harlår	upp till 1 kg		Över-/undervärme	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Rådjurs-/ hjortsadel	1,5-2 kg		Över-/undervärme	1	210-220	1:15-1:45
Rådjurs-/ hjortbog	1,5-2 kg		Över-/undervärme	1	200-210	1:30-2:15
Fågel						
Fågeldelar	vardera 200-250g		Varmluftsg Grill	3	200-220	0:35-0:50
Halv kyckling	vardera 400-500g		Varmluftsg Grill	3	190-210	0:35-0:50
Kyckling, poulard	1-1,5 kg		Varmluftsg Grill	1	190-210	0:45-1:15
Anka	1,5-2 kg		Varmluftsg Grill	1	180-200	1:15-1:45
Gås	3,5-5 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	2:30-3:30
Kalkon	2,5-3,5 kg		Varmluftsg Grill	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Varmluftsg Grill	1	140-160	2:30-4:00
Fisk (ångkoka)						
Hela fiskar	1-1,5 kg		Över-/undervärme	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Fövärm ugnen

Tabell Matlagningstermometer

Det som skall tillagas	Innertemperatur
Nötkött	
Rostbiff eller filé, röd i mitten (engelsk)	45 - 50 °C
rosa i mitten (medium)	60 - 65 °C
genomstekt	75 - 80 °C
Fläskkött	
Bog, skinkbit, nacke	80 - 82 °C
Kotlett, kassler	75 - 80 °C
Köttfärslimpa	75 - 80 °C
Kalvkött	
Kalvstek	75 - 80 °C
Kalvlägg	85 - 90 °C
Får / lamm	
Fårbog	80 - 85 °C
Fårsadel	80 - 85 °C
Lammstek, lammbog	75 - 80 °C
Vilt	
Harsadel	70 - 75 °C
Harlår	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Rådjurssadel, hjortsadel	70 - 75 °C
Rådjursbog, hjortbog	70 - 75 °C

Grillning

Ugnsfunktion: Mingrill  eller Maxgrill  med maximal temperaturinställning



Observera: Grilla alltid med stängd ugnslucka.



Förvärm alltid den tomma ugnen med **grillfunktionen i 5 minuter!**

- Använd galler med långpanna under vid grillning.
- Grilltiderna är riktvärden.
- Grillning är speciellt lämpligt för platta köttstycken och fisk.

Grilltabell

Det som skall grillas	Nivå	Grilltid	
		1. sidan	2. sidan
Frikadeller	4	8-10 min	6-8 min
Fläskfilé	4	10-12 min	6-10 min
Grillkorv	4	8-10 min	6-8 min
Tournedos av ox- eller kalvfilé	4	6-7 min	5-6 min
Oxfilé rostbiff (ca 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Rostat bröd ¹⁾	3	4-6 min	3-5 min
Rostat bröd med pålägg	3	6-8 min	---

1) Använd grillgaller utan långpanna under, förvärm inte

Upptining

Ugnsfunktion: Upptining ☒ (utan temperaturinställning)

- Ta ur rätten ur förpackningen och ställ den på en tallrik på gallret.
- Täck inte över med en tallrik eller skål, då detta avsevärt förlänger upptiningstiden.
- Sätt in gallret på **1. nivån nerifrån** vid upptining.

Upptiningstabell

Maträtt	Upptiningstid min	Efterupptiningstid min	Anmärkning
Kyckling, 1000 g	100-140	20-30	Lägg kycklingen på ett upp och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden
Kött, 1000g	100-140	20-30	Vänd efter halva tiden
Kött, 500g	90-120	20-30	Vänd efter halva tiden
Forell, 150g	25-35	10-15	---
Jordgubbar, 300g	30-40	10-20	---
Smör, 250g	30-40	10-15	---
Grädde, 2 x 200g	80-100	10-15	Det går även bra att vispa grädde med ännu lätt frusna bitar
Tårta, 1400g	60	60	---

Konservering

Ugnsfunktionen: Undervärme

- Använd bara vanliga konserveringsglas som har samma storlek.
- **Glas med skruvlock eller bajonettförslutning och metallburkar är inte lämpliga att använda.**
- Använd fals 1 vid konserveringen.
- Använd långpannan och det finns det plats för upp till sex enliters konserveringsglas.
- Konserveringsglasen ska vara lika mycket fyllda och ha klämman fastsatt.
- Ställ konserveringsglasen på långpannan, så att de inte rör vid varandra.
- Häll cirka 1/2 liter vatten i pannan., så att pannan, så att det blir tillräckligt med fuktighet i ugnen.
- Stäng av ugnen eller sänk temperaturen till 100°C när vätskan börjar bubbla i de första glasen (vid enlitersglas efter cirka 35-60 minuter, se tabellen).

Konserveringstabell

De angivna konserveringstiderna och temperaturer är riktvärden.

Det som skall konserveras	Temperatur i °C	Konservera tills det börjar bubbla i min	Fortsätt koka till 100°C i min
Bär			
Jordgubbar, blåbär, hallon, mogna krusbär	160-170	35-45	---
Omogna krusbär	160-170	35-45	10-15
Frukt			
Päron kvitten, plommon	160-170	35-45	10-15
Grönsaker			
Morötter ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Svamp ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Gurka	160-170	50-60	---
Blandade pickles	160-170	50-60	15
Kålrabbi, ärtor, sparris	160-170	50-60	15-20
Bönor	160-170	50-60	---

1) Låt stå i frånslagen ugn

Rengöring och skötsel



Varning: Vid rengöring skall ugnen vara frånslagen och kall.

Varning: Rengöring av ugnen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl **inte tillåtet!**

Observera: Använd inga skurmedel, skarpa rengöringsmedel eller skrapande föremål.

Ugnsutrymme



Varning: Vid rengöring får inte någon ugnsfunktion vara vald och ugnen måste vara kall.

Rengöring

Ugnsväggarna med katalytisk beläggning är självrengörande. När ugnen användes absorberar de fettstänk.

För att förbättra denna självrengöringsprocess rekommenderar vi att med jämna mellanrum värma ugnen tom.

1. När ugnsluckan öppnas tänds ugnsbelysningen automatiskt.
2. Tag bort ugnsstegen ur ugnen.
3. Torka av ugnsbotten med varmt vatten och diskmedel och låt den torka.
4. Ställ in ugnstemperaturen på 250°C.
5. Stäng av ugnen efter en timma.
6. Torka bort eventuella rester med en fuktig, **mjuk** svamp.



Observera! Använd inget ugnsspray eller repande putsmedel. Använd ingen tvål eller andra rengöringsmedel. Katalysbeläggningen kan skadas.



Efter lång tids användning kan katalysbeläggningen missfärgas. Detta påverkar inte de katalytiska egenskaperna.

Tillbehör

Diska och torka av alla delar (galler, bakplåt) ordentligt efter varje gång som de använts. Lägg dem i vatten en liten stund för att lättare få dem rena.

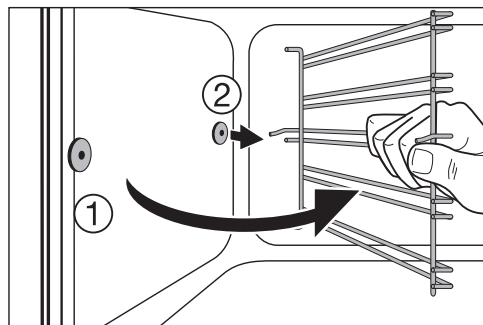
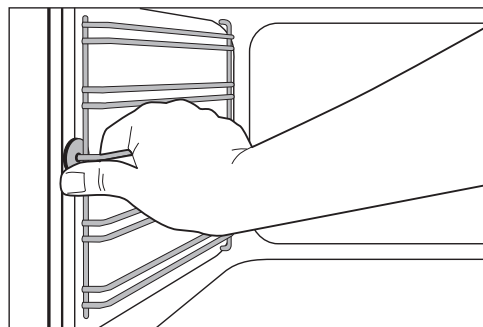
Fettfilter

1. Rengör fettfiltret i hett vatten med handdiskmedel i alternativt i en diskmaskin.
2. Koka det i lite vatten och 2-3 matskedar rengöringsmedel för diskmaskiner, om smutsen bränts fast ordentligt.

Ugnstegar

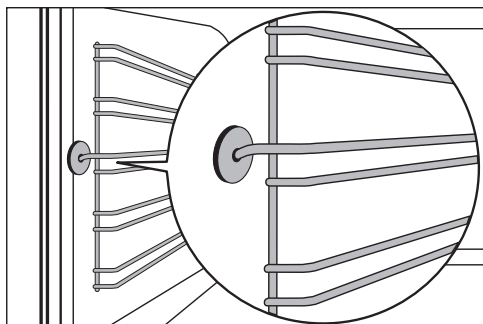
Borttagning av ugnstegar

Dra först ut stegen framtill från ugnens sida (1) och häng sedan av den baktill (2).

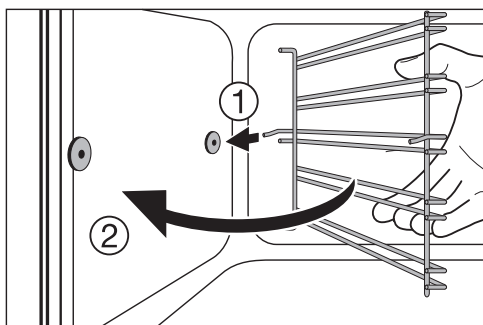


Isättning av ugnstegar

i **Viktigt!** Styrstavarnas avrundade ändrar måste peka framåt!



Montera ugnstegen igen genom att först hänga i den baktill (1) och sedan sticka in den framtill och därefter trycka till (2).

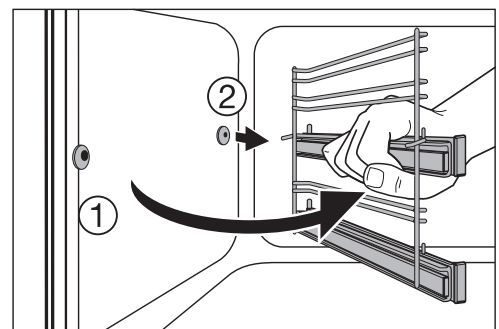
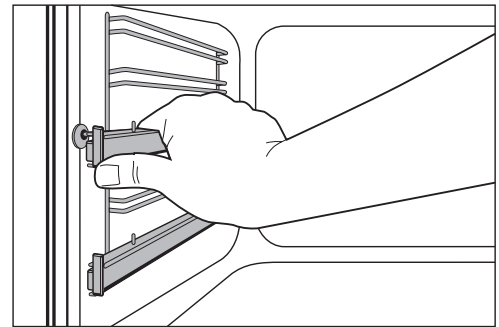


Bakplåtsskenor

Det går att ta bort ugnstegarna på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnstegar

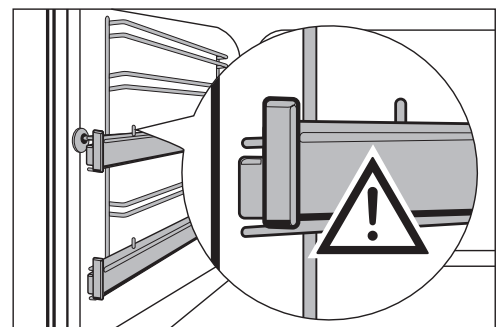
Dra först ut stegen framtill från ugnens sida och häng sedan av den baktill.



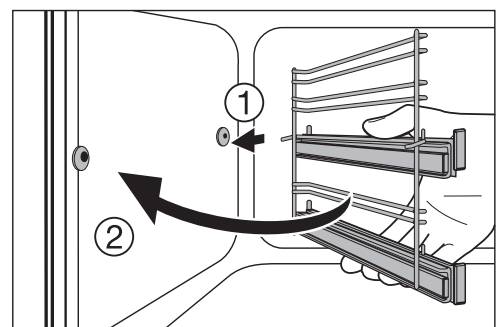
Isättning av ugnstegar



Kontrollera vid monteringen av ugnstegarna att teleskopskenornas låstappar sitter framtill!



Montera ugnstegen igen genom att först hänga i den baktill och sedan hålla den mot sidoväggen framtill och därefter trycka till.



Rengöring av bakplåtsskenorna

Rengör ugnstegar med bakplåtsskenor i varmt vatten och diskmedel.



Observera: Det är inte lämpligt att rengöra ugnstegar med bakplåtsskenor i **diskmaskin**.



Observera: Teleskopskenorna får aldrig fettas in.

Ugnsbelysning



Varning: elektrisk stöt! Innan du byter ugnslampan:

- Stäng av ugnen!
- Skruva ut alternativt slå av säkringarna i säkrings-skåpet.



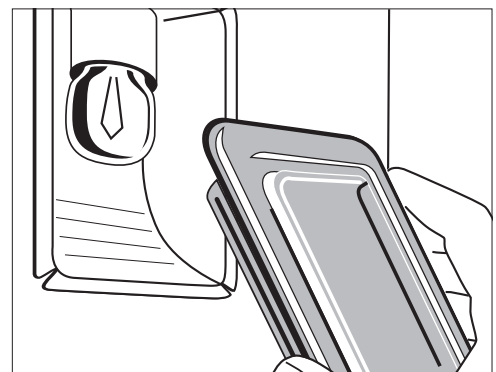
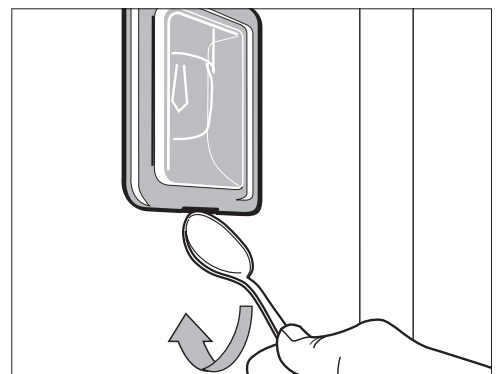
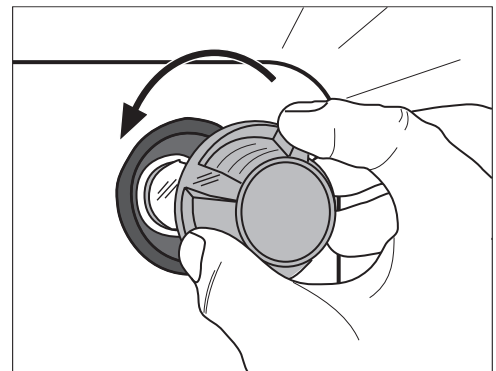
Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort skyddsglasat genom att vrida det åt vänster och rengör det.
2. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 40 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig**.
3. Sätt tillbaka skyddsglasat.

Byte av ugnslampan på sidan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort den vänstra ugnstegen.
2. Ta bort skyddsglasat med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (till exempel en tesked) och rengör det.
3. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 25 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig**.
4. Sätt tillbaka skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka ugnstegarna.

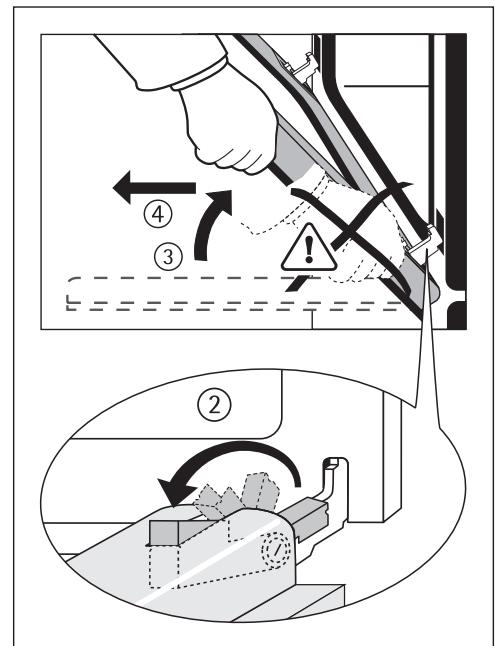


Ugnslucka

För rengöring är det möjligt att ta bort ugnsluckan.

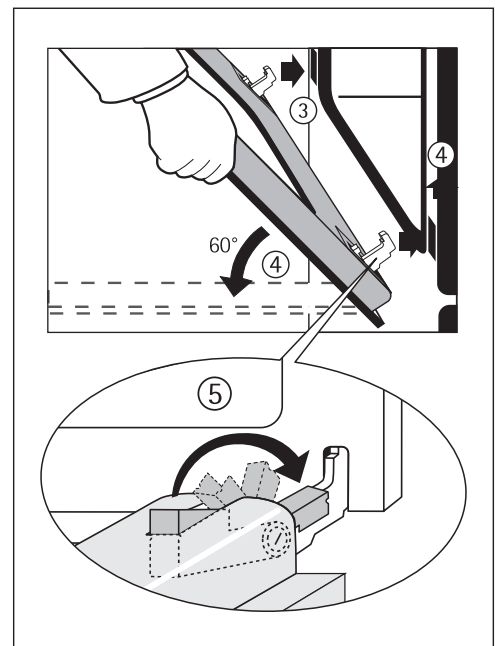
Demontering av ugnslucka

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. **Fäll ut klämspaken** på båda luckgångjärnen **helt**.
3. Ta tag i luckans sidor med båda händerna och **stäng den till ungefär $\frac{3}{4}$, förbi motståndet**.
4. Dra bort luckan från ugnen (**försiktigt**; den är tung!).
5. Lägg luckan på ett mjukt, jämnt underlag med utsidan neråt, för att undvika repor.



Montering av ugnslucka

1. Ta tag i luckans sidor med båda händerna från handtagssidan sett.
2. Håll luckan i ca 60° vinkel.
3. Skjut in gångjärnen så långt som möjligt **samtidigt** i de båda urtagen till höger och vänster nertill på ugnen.
4. Lyft upp luckan till motståndet och öppna den sedan helt.
5. Fäll tillbaka klämspaken på båda gångjärnen till sina ursprungliga lägen.
6. Stäng ugnsluckan.



Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är utrustad med tre glasskivor bakom varandra. De innersta skivorna är borttagbara för att kunna rengöras.



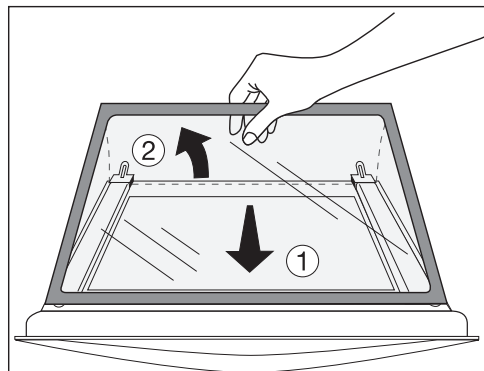
Varning: Utför principiellt följande steg endast på en **avhängd** ugnslucka! Om luckan är ihängd kan den slå igen och eventuellt skada dig på grund av att dess vikt minskar när du tar ut glaset.



Observera: Glaset kan spricka vid våld, speciellt mot dess kanter.

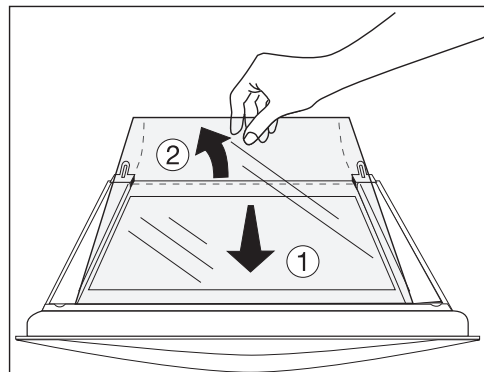
Demontering av luckans övre glas

1. Häng av ugnsluckan och lägg den på ett mjukt och jämnt underlag med handtaget neråt.
2. Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
3. Lyft upp skivan en aning nertill och dra ut den (②).



Demontering av luckans mellersta glas

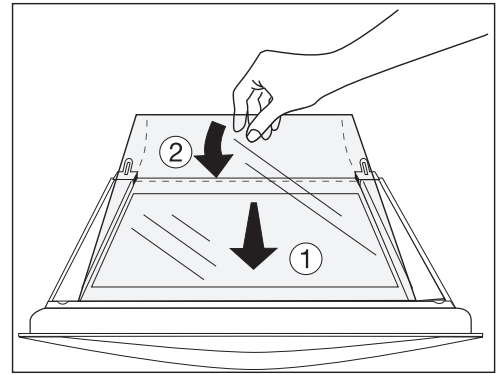
1. Ta tag i den mellersta glasskivan i den nedre kanten och skjut den i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
2. Lyft upp skivan en aning nertill och dra ut den (②).



Rengör glaset

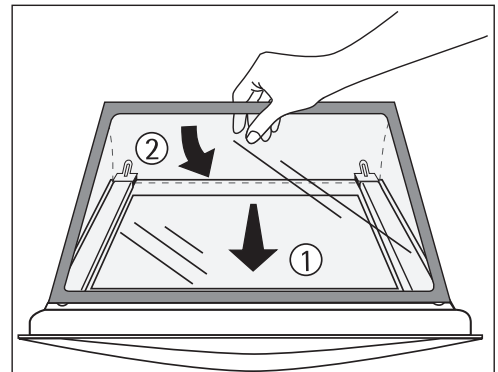
Montering av luckans mellersta glas

1. För in det mellersta glaset snett uppifrån i ugnspprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner den mellersta glasskivan och skjut den i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (②).



Montering av luckans övre glas

1. För in det övre glaset snett uppifrån i ugnspprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner glasskivan. Lägg skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut den under fasthållningsprofilen (②).
Glasskivan måste sitta fast!



Häng tillbaka ugnsluckan igen

Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är inte tillslagen.	Slå till ugnen.
	Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan.
	De nödvändiga inställningarna är inte gjorda.	Kontrollera inställningarna.
	Ugnens säkerhetsavstängning har löst ut.	Se Säkerhetsavstängning.
	Säkringen i fastighetens elcentral (säkringsskåpet) har löst ut.	Kontrollera säkringar. Kontakta en auktoriserad elinstallatör om säkringarna löser ut flera gånger.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnslampan är trasig.	Byt ugnslampa.
I tiddisplayen visas F11	Kortslutning i matlagningstermometern eller stickkontakten sitter inte ordentligt i uttaget	Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i uttaget för matlagningstermometern på ugnens sida.
I tiddisplayen visas en felkod som inte finns angiven ovan	Elektronikfel	Slå till och åter från ugnen med säkringen i fastighetens elcentral eller med automatsäkringen i säkringsboxen. Kontakta Electrolux Service om felkoden visas igen

Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.



Varning! Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.



Anvisning för ugnar med metallfront:

Det kan, på grund av din ugn's kalla front, bildas imma för en kort stund på luckans innersta glas, efter att luckan öppnats och strax efter bakning eller stekning.

Garanti

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Finland

Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

Konsumentkontakt

Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**

Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

Service och reservdelar

Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta

Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.husqvarna.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.husqvarna.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

i Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

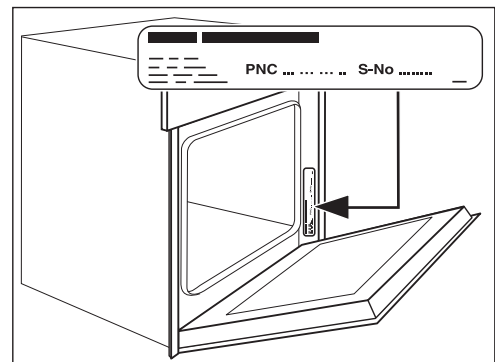
Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell:
Produktnummer:
Serienummer:
Inköpsdatum:





Husqvarna



 **Electrolux**

822 926 340-C-170505-02

Med reservation för ändringar

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdsskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare) säljs varje år till ett värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.