



Thinking of you
Electrolux



EOB3000

.....
NO OVN

SV INBYGGNADSUGN

.....
BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

2

22



INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE	6
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK	6
5. DAGLIG BRUK	6
6. TILLEGGSFUNKSJONER	7
7. NYTTIGE TIPS OG RÅD	8
8. STELL OG RENGJØRING	15
9. HVA MÅ GJØRES, HVIS...	19
10. MONTERING	20

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



Kjøre 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 skrappegenstander 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 kontakte 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når 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 til produktet 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 på bunnen av 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 garanti-lovene.
- Bruk en dyp langpanne for myke kaker. Fruktsaft 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

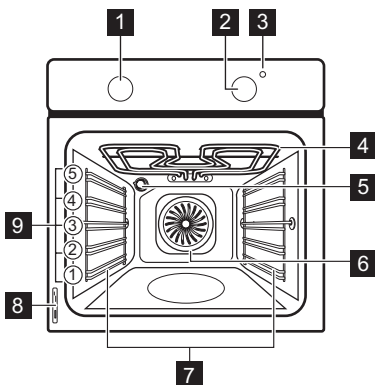


ADVARSEL

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** Termostatbryter
- 3** Temperaturindikator

- 4** Grill
- 5** Ovnslampe
- 6** Vifte
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Typeskilt
- 9** Brett plasseringer

3.1 Ovnens tilbehør

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

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-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 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 Sikkerhet-kapitlene.











5.1 Slå produktet på og av

1. Drei betjeningsbryter for ovnsfunksjon til en ovnsfunksjon.
2. Drei temperaturreguleringsknappen til en temperatur.

Temperaturindikatoren lyser når temperaturen i produktet øker.

3. Du slår av produktet ved å dreie ovenns funksjonsbryter og temperaturreguleringsknapp til Av.

5.2 Ovnfunksjoner

Ovnfunksjon	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.
 Underverme	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.
 Gratinerer 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.
 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. TILLEGGSFUNKSJONER

6.1 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.

6.2 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.

7. NYTTIGE TIPS OG RÅD

- Produktet har fem brettøyder. Tell brett høydene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden re-sirkulerer 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 i 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 stekerresultatene og skade emaljebelegget.

7.1 Bake kaker

- Ikke åpne ovnsdøren for 3/4 av steketiden er gått.

7.4 Steke- og grilltabell

KAKER

TYPE MAT-TRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	Temp . [°C]		
Oppskrifter med sammenviskede ingredienser	2	170	3 (2 og 4)	160	45 - 60	I en kakeform
Mørdeig	2	170	3 (2 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	2 (venstre og høyre)	160	80 - 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist ¹⁾

- Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la et nivå skille dem.

7.2 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.

7.3 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.

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brettplasse- ring	Temp. [°C]	Brettplasse- ring	Temp. [°C]		
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	2	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	140 - 150	20 - 30	På et stekebrett
Små kaker - to nivåer	-	-	2 og 4	140 - 150	25 - 35	På et stekebrett
Små kaker - tre nivåer	-	-	1, 3 og 5	140 - 150	30 - 45	På et stekebrett
Kjeks/butterdeig - ett nivå	3	140	3	140 - 150	30 - 35	På et stekebrett
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	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

TYPE MATRETT	Over-/Undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	Temp . [°C]		
Victoria-sandwich	1	170	2	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
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	Temp . [°C]		
Formbrød	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
Rundstykker	2	190	2 (2 og 4)	180	25 - 40	6 - 8 rundstykker på et stekebrett ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	I et stekebrett eller en grill - / stekepanne 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
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	Temp . [°C]		
Pasta-grateng	2	200	2	180	40 - 50	I en form
Grønnsaks-grateng	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⁾

TYPE MATRETT	Over-/undervarme		Ekte varmluft		Tilberednings-tid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	Temp . [°C]		
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		Tilberednings-tid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp . [°C]	Brett-plassering	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
Engelsk roastbiff, rød	2	210	2	200	50 - 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium	2	210	2	200	60 - 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt - grå	2	210	2	200	70 - 75	På en rist
Svinebog	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
Hare	2	190	2	175	60 - 80	Skåret i skiver
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Skåret i skiver

TYPE MA-TRETT	Over-/undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp. [°C]	Brett-plassering	Temp. [°C]		
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Hel

FISK

TYPE MA-TRETT	Over-/undervarme		Ekte varmluft		Tilberedningstid [min]	Merknader
	Brett-plassering	Temp. [°C]	Brett-plassering	Temp. [°C]		
Ørret/brasme	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fisker
Tunfisk/laks	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileter

7.5 Min. Grill



Forvarm den tomme ovnen i 10 minutter før steking.

TYPE MA-TRETT	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

7.6 Gratinerer med vifte

Storfe kjøtt

TYPE MATRETT	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Roastbiff eller fi- letstek, Lett stekt - Rød	per cm tyk- kelse	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roastbiff eller fi- letstek, medium - rosa	per cm tyk- kelse	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Roastbiff eller fi- let, godt stekt - grå	per cm tyk- kelse	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svine kjøtt

TYPE MA- TRET	Mengde	Brettplasse- ring	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
Svineknoke (kokt på forhånd)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalve kjøtt

TYPE MA- TRET	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

Lamm kjøtt

TYPE MA- TRET	Mengde	Brettplasse- ring	Temperatur [°C]	Tid [min]
Lammestek med ben, lam- mestek	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

7.7 Tørking - ekte varmluft

Legg bakepapir på ovnsristene.

GRØNNSAKER

TYPE MATRETT	Brettplassing		Temperatur [°C]	Tid [t]
	1 høyde	2 høyder		
Bønner	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Suppegroønnsaker	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sjampinjonger	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Urter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUKT

TYPE MATRETT	Brettplassing		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

8. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-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 hardnakkete 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 ovns betjeningspanel på samme måte.

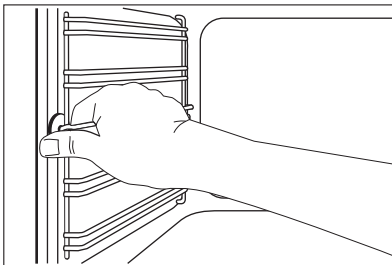
8.1 Rengjøre dørpakningen

- 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.

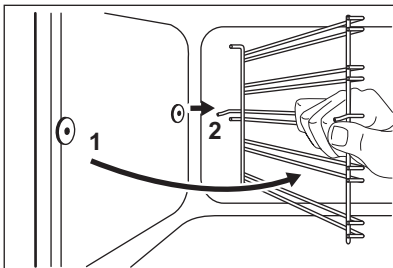
8.2 Brettstiger

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.

8.3 Ovnstaket

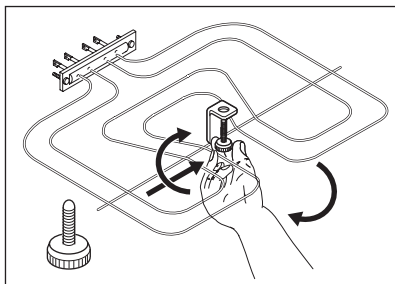
Du kan fjerne grillen slik at det blir enklere å rengjøre ovnstaket.



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.

8.4 Ovnslampe



ADVARSEL

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

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 glassdekelet.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

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

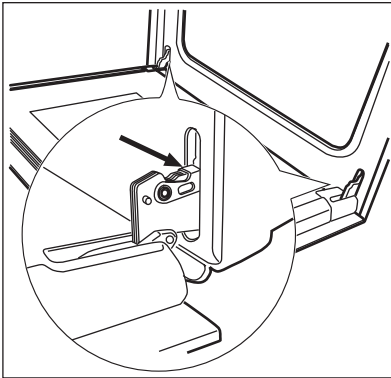
8.5 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har tre dørglass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det.

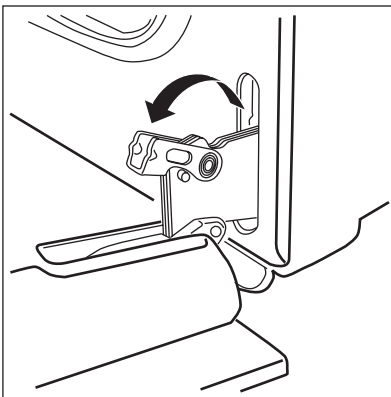


Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.

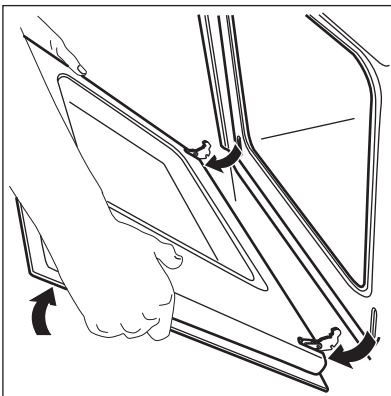
Ta av ovnsdøren og glasspanelet



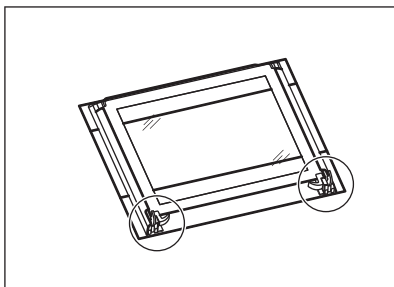
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



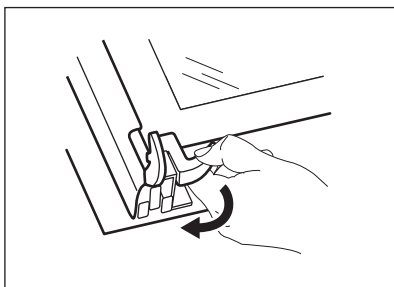
2. Løft og drei spakene på de to hengslene.



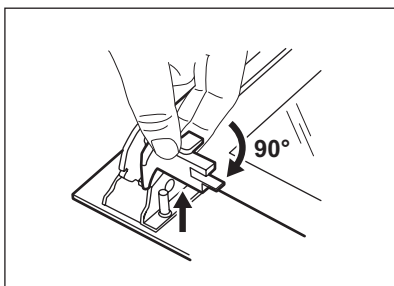
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon (halveis). Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



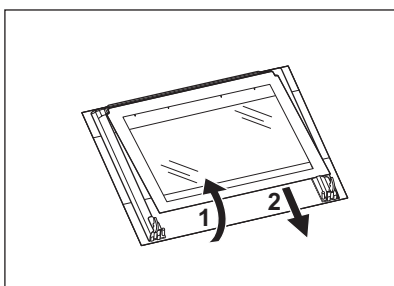
4. Legg døren på et stabilt underlag, dekket av et mykt tøystykke.



5. Frigjør låsesystemet for å fjerne glasspanelene.

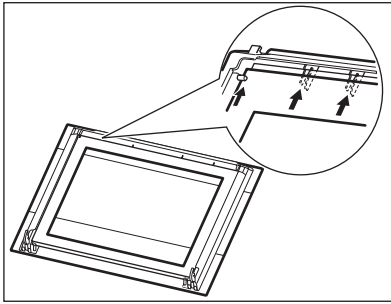


6. Drei de to festene 90° og ta dem ut av holderne.



7. Løft (trinn 1) og ta glasspanelene forsiktig ut (trinn 2), en etter en. Begynn med det øverste panelet.
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene godt.

Sette inn døren og glasspanelet



Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Påse at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Det andre glasset har en pynteramme. Pynterammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den. Kontroller at du setter det midtre glasset på riktig plass (se bildet nedenfor).

9. HVA MÅ GJØRES, HVIS...



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Produktet virker ikke.	Produktet er ikke slått på.	Slå på produktet. Se kappitelet "Daglig bruk".
Produktet virker ikke.	Sikringen i sikringskapet 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.
Det legger seg kondensvann og damp på maten og i ovnen.	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.)

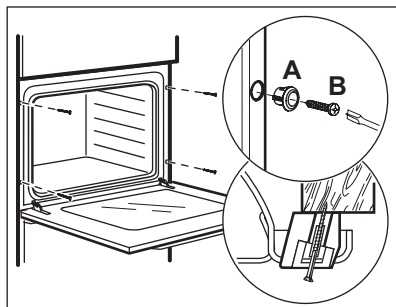
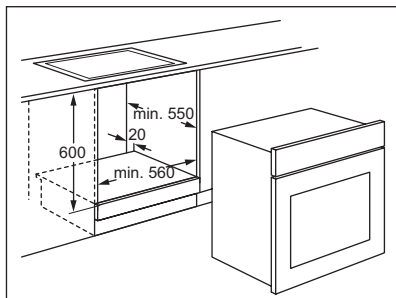
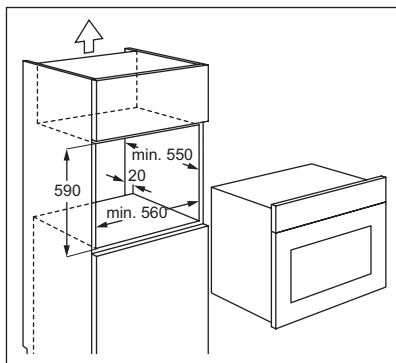
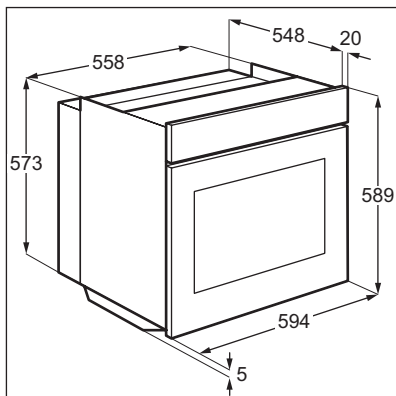
10. MONTERING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhet-kapitlene.

10.1 Innbygging



10.2 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.

10.3 Ledning


Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftnig: 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 fase-ledningen (blå og brune kabler).

11. 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	23
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	24
3. PRODUKTBESKRIVNING	26
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN	26
5. DAGLIG ANVÄNDNING	27
6. TILLVALSFUNKTIONER	27
7. RÅD OCH TIPS	28
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	34
9. OM MASKINEN INTE FUNGERAR	38
10. INSTALLATION	39

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

KUNDTJÄNST 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 elfasta formar.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipoeffekt 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.

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.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- 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.

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.
- 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 elfasta 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.

2.5 Avfallshantering



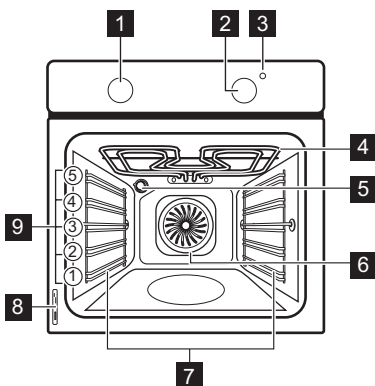
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

- 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.

3. PRODUKTBESKRIVNING



- 1** Vred för ugnsfunktionerna
- 2** Temperaturvred
- 3** Temperaturindikator

- 4** Grillning
- 5** Ugnslampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnssteg, löstagbar
- 8** Typskylt
- 9** Ugnsnivåer

3.1 Ugnstillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fet-tuppsamlingsfat.

4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



VARNING

Se säkerhetskapitlena.

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 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 säkerhetskapitlena.

5.1 Sätta på och stänga av produkten

1. Vrid vredet för ugsnfunktioner för att välja en ugsnfunktion.

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

5.2 Ugsnfunktioner

Ugsnfunktioner		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 ugsnstegen. För att rosta bröd.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder. För att rosta bröd. Hela grillen är igång.
	Varmluftsgri- llning	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. TILLVALSFUNKTIONER

6.1 Kylfläkt

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

6.2 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 säkerhetster-

mostat som stänger av strömtilförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

7. RÅD OCH TIPS

- 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.

7.1 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.

7.4 Tabell för bakning och stekning

KAKOR

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Recept där vispning ingår	2	170	3 (2 och 4)	160	45 - 60	I en kakform
Mördeg	2	170	3 (2 och 4)	160	20 - 30	I en kakform

7.2 Tillagning av kött och fisk

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

7.3 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		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Cheese cake	1	170	2	165	60 - 80	I en kakform (diameter 26 cm)
Äppelkaka	2	170	2 (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
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	2	150	90 - 120	I en kakform (diameter 20 cm) ¹⁾
Plommon-tårta	1	175	2	160	50 - 60	I en brödform ¹⁾
Muffins - en nivå	3	170	3	140 - 150	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer	-	-	2 och 4	140 - 150	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer	-	-	1, 3 och 5	140 - 150	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - en nivå	3	140	3	140 - 150	30 - 35	På en bakplåt
Skorpor/kakor - två nivåer	-	-	2 och 4	140 - 150	35 - 40	På en bakplåt
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	1, 3 och 5	140 - 150	35 - 45	På en bakplåt
Marängar - en nivå	3	120	3	120	80 - 100	På en bakplåt
Marängar - två nivåer	-	-	2 och 4	120	80 - 100	På en bakplåt ¹⁾
Bullar	3	190	3	190	12 - 20	På en bakplåt ¹⁾
Eclair - en nivå	3	190	3	170	25 - 35	På en bakplåt

TYP AV RÄTT	Över/Undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anteckningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Eclair - två nivåer	-	-	2 och 4	170	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	2	180	2	170	45 - 70	I en kakform (diameter 20 cm)
Fruktkaka	1	160	2	150	110 - 120	I en kakform (diameter 24 cm)
Tårtbotten	1	170	2	160	50 - 60	I en kakform (diameter 20 cm)

1) Förvärm i 10 minuter.

BRÖD OCH PIZZA

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Franskbröd	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd ¹⁾
Rågbröd	1	190	1	180	30 - 45	I brödform
Småfranska	2	190	2 (2 och 4)	180	25 - 40	6 - 8 på bakplåt ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	På bakplåt eller långpanna ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	På bakplåt ¹⁾

1) Förvärm i 10 minuter.

GRATÄNGER

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Pastagrätäng	2	200	2	180	40 - 50	I form
Grönsaksgrätäng	2	200	2	175	45 - 60	I form

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	I form ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I form ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	I form ¹⁾

¹⁾ Förvärm i 10 minuter.

KÖTT

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Nötkött	2	200	2	190	50 - 70	På galler
Fläsk	2	180	2	180	90 - 120	På galler
Kalv	2	190	2	175	90 - 120	På galler
Rostbiff, röd	2	210	2	200	50 - 60	På galler
Rostbiff, medium	2	210	2	200	60 - 70	På galler
Rostbiff, välstekt	2	210	2	200	70 - 75	På galler
Fläskbog	2	180	2	170	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	2	180	2	160	100 - 120	2 st
Lamm	2	190	2	175	110 - 130	Ben
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
Kanin	2	190	2	175	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Skuren i bitar

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Hel

FISK

MATRÄTT	Över-undervärme		Varmluft		Tillagningstid [min]	Anmärkningar
	Ugnsnivå	Temp [°C]	Ugnsnivå	Temp [°C]		
Forell/havsbrax	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filéer

7.5 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

7.6 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

Kalvkött

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

TYP AV RÄTT	Mängd	Ugnsnivå	Temperatur [°C]	Tid [min]
Halv kyckling	400 – 500 g var	1	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna	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

7.7 Torkning – Varmluft

Täck ugns gallret 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

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

- 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 ugnrengöring.
- 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.

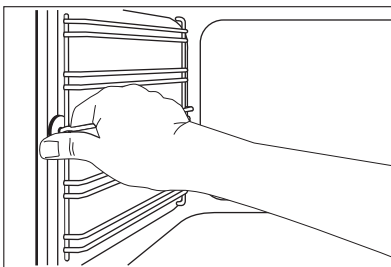
8.1 Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans packning 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.

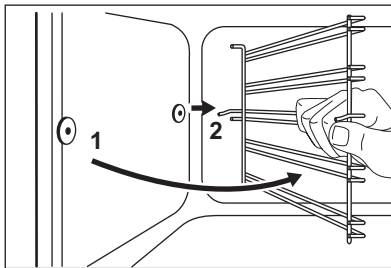
8.2 Ugnsstegar

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 ändrar ska peka framåt.

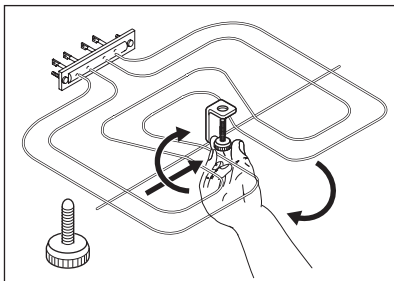
8.3 Ugnstak

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 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.

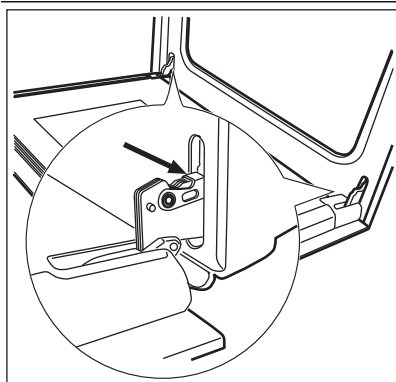
**VARNING**

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

8.4 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.

8.5 Rengöring av ugnsluckan

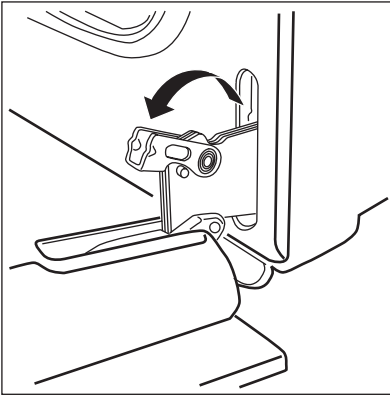
Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring.



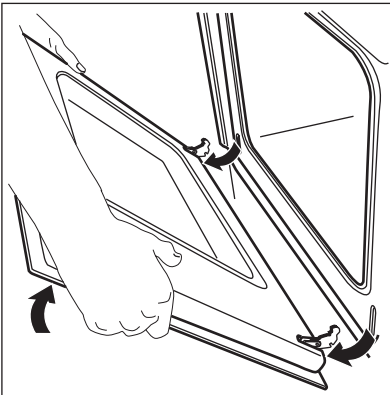
Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.

Borttagning av ugnslucka och glasrutor

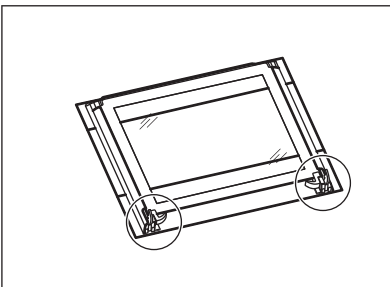
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



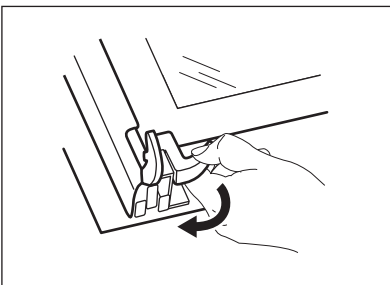
2. Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



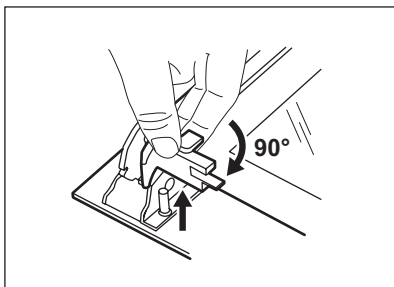
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



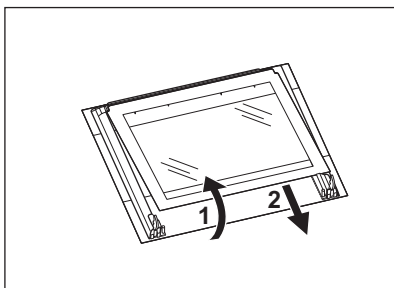
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.

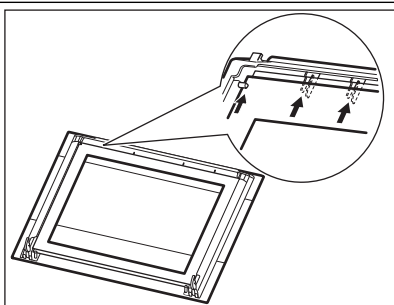


6. Vrid de två fästanelordningarna 90° och ta bort dem från sina fästen.



7. Lyft försiktigt (steg 1) och ta bort (steg 2) glasrutorna en efter en. Börja från den övre rutan.
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga.

Montering av ugnslucka och glasrutor



Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Var noga med att montera glasrutorna i rätt ordning. Den andra glasrutan har en dekorativ ram. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

Se till att du sätter in den mittersta glasrutan på rätt plats (se bilden).

9. OM MASKINEN INTE FUNGERAR



VARNING

Se säkerhetskapitlen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Produkten är inte aktiverad.	Aktivera produkten. Se avsnittet "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten fungerar inte	Säkring i säkringskåpet har löst ut.	Kontrollera säkring. Kontakta en behörig elektriker om säkring löser ut mer än en gång.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Glödlampan är trasig.	Byt ut ugnslampan.
Ånga och kondens samlas på maten och i inbyggnadsugnen.	Maten har fått stå kvar för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i inbyggnadsugnen längre än 15–20 minuter efter att tillagningen är klar.

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.

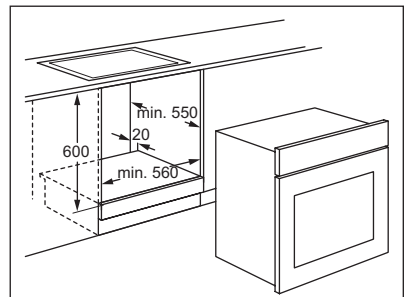
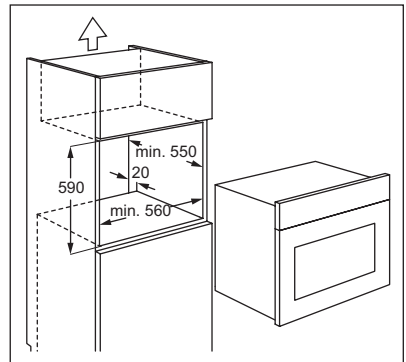
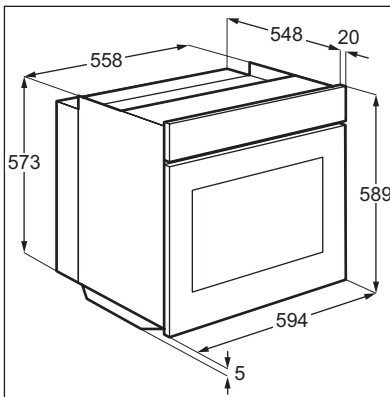
Vi rekommenderar att du antecknar den här:

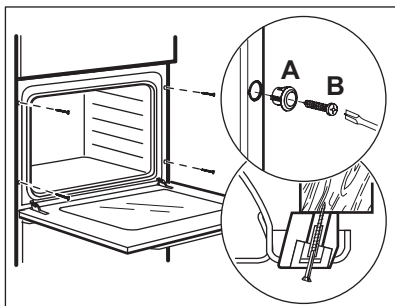
Modell (MOD.)
 PNC (produktnummer)
 Serienummer (S.N.)

10. INSTALLATION

! **VARNING**
 Se säkerhetskapitlerna.

10.1 Inbyggd





10.2 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.

10.3 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 sladddelen, 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).

11. 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



397242101-E-452012

