



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB3311

.....  
**NO** OVN

**SV** INBYGGNADSUGN

.....  
BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

2

26



## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	6
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	6
5. DAGLIG BRUK.....	7
6. KLOKKEFUNKSJONER.....	9
7. BRUKE TILBEHØRET.....	9
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	10
9. RÅD OG TIPS.....	10
10. STELL OG RENGJØRING.....	18
11. FEILSØKING.....	22
12. MONTERING.....	23
13. ENERGIEFFEKTIV.....	24

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stille, 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 vårt nettsted for å finne:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.spare parts.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon 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

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- 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.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere og skifte ut dette produktet.
- Produktet blir varmt 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.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i

stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

- Om strømledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller likt kvalifiserte personer for å unngå skader.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke de ut i front og siden i bakkant. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- Bruk bare steketermometeret som anbefales for dette produktet.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene 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 produktet eller enheter av samme høyde.

### 2.2 Elektrisk tilkøpling



#### 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. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produkt døren, spesielt når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble 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 monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Bare bruk dette produktet 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 bruk.
- 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.
- 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:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen i 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 garantilovene.

- Bruk en grill - /stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, 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 panelene til glassdørene 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. Bare bruk nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsforskriftene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Innvendig belysning

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Ikke bruk det som vanlig belysning.



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.

- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjon.

## 2.6 Avfallsbehandling

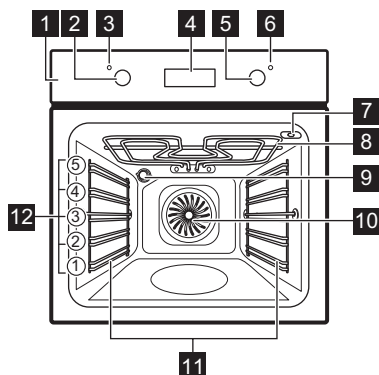


### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

## 3. PRODUKT BESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter til ovnsfunksjonene
- 3 Strømlampe / indikator / symbol
- 4 Elektronisk programmering
- 5 Termostatbryter
- 6 Termostatlampe/symbol/indikator
- 7 Kontakt til steketermometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovnslampe
- 10 Vifte
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Brettplasseringer

### 3.2 Tilbehør

- **Rist**  
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**  
Til kaker og kjeks.
- **Grill- /stekepanne**

Til baking og steking eller for å samle opp fett.

- **Steketermometer**  
For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

## 4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 4.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra produktet.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør produktet før første gangs bruk. Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

### 4.2 Stille inn tiden

Ovnen kan bare brukes etter at klokken er stilt inn.

Når produktet kobles til strømforsyningen, eller ved strømbrudd, blinker tidsdisplayet automatisk. Start med trinn 2.






Når timer-funksjonen er aktivert, kan du ikke forandre gjeldende klokkeslett.

1. For å endre nåværende tid, trykk på **+** og **-** samtidig til tidsindikatoren blinker.
2. Still inn tiden med **+** eller **-**. Etter omtrent 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

### 4.3 Forvarming

Forvarm det tomme produktet for å brenne av gjenværende fett.

1. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
2. La produktet være i bruk i 1 time.
3. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
4. La produktet være i bruk i 15 minutter.
5. Velg ovnsfunksjon  og maksimal temperatur.
6. La produktet være i bruk i 15 minutter.

## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på betjeningsbryteren. Betjeningsbryteren kommer ut.

### 5.2 Slå produktet på og av












#### Hvorvidt produktet har bytersymboler, eller indikatorer eller lys:

- Indikatoren lyser når ovnen varmes opp.
- Lampen lyser når produktet er i bruk.
- Symbolet viser om programvelgeren kontrollerer ovnsfunksjoner eller temperaturen.

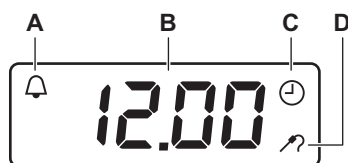
1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Produktet kan avgi lukt og røyk. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

## 5.3 Ovnfunksjoner

Ovnfunksjon	Bruksområde
<b>0</b> Av-posisjon	Produktet er av.
 Ovnsllys	For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking.
 Over-/Under-varme	For å bake eller steke retter på én brettplassing.
 Overvarme	For å brune brød, kaker og buttedeig. For ettersteking av ferdigretter.
 Underverme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
 Max. Grill	For å grille større mengder flate matvarer og for å riste brød.
 Gratinerings med vifte	For å steke store steker eller fjærkre på én brettplassing. Også for å gratinere og brune.
 Ekke varmluft / Tining	For å bake på opptil 3 brettplassinger samtidig og for å tørke mat. For å tine frossen mat.
 Pizzafunksjon	For å steke på 1 brettplassing, slik at du oppnår en mer intens brunng og sprø bunn.

## 5.4 Visning



- A) Funksjonsindikator
- B) Klokkesdisplay
- C) Funksjonsindikator
- D) Indikator for steketermometer

## 5.5 Knapper

Knapp	Funksjon	Beskrivelse
—	MINUS	For å stille inn tiden.
+	PLUSS	For å stille inn tiden.

## 6. KLOKKEFUNKSJONER

### 6.1 Stille inn Varseluret

Bruk denne funksjonen for innstilling av varseluret. Maksimumstiden er 2 timer og 30 minutter. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.

Trykk **+** eller **-** gjentatte ganger for å stille inn nødvendig tid.

Varseluret starter automatisk etter fem sekunder.

Når tiden har gått, høres et lydssignal. Trykk på en knapp for å slå av lydssignalet.

## 7. BRUKE TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet.

To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.



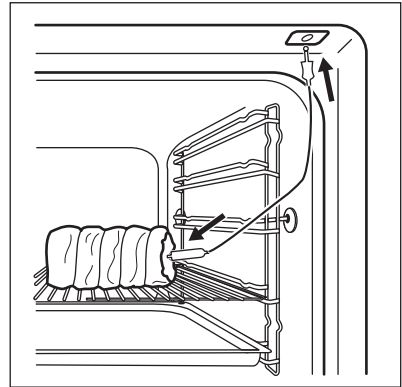
### OBS!

Bruk bare steketermometeret som følger med produktet eller originale reservedeler.

1. Sett pluggen til kjernetempersensoren i kontakten på toppen av ovnsrommet.

Indikatoren for steketermometeret  blinker.

2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet.



3. Trykk knappen **+** eller **-** for å stille inn ønsket kjernetemperatur. Du kan stille inn temperatur fra 30 °C til 99 °C. Se verdiene i tabellen.
4. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur. Når kjøttet når den angitte kjernetemperaturen, høres et lydssignal i to minutter. Trykk på en knapp for å slå av lydssignalet.
5. Slå av maskinen.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av produktet. Hvis kjøttet ikke er stekt etter ønske, stiller du inn en høyere kjernetemperatur og utfører ovennevnte punkter igjen.



### ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader.

## 8. TILLEGGSFUNKSJONER

### 8.1 Kjølevifte

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

### 8.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av produktet eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig

overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

## 9. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

### 9.1 Generell informasjon

- Produktet har fem brett plasseringer. Tell hylleplasseringene fra bunnen av produktet.
- Produktet har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres til et minimum.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene på døren. Dette er normalt. Hold alltid litt avstand fra produktet når du åpner produktets dør under tilberedning. For å redusere kondensen, kan du la produktet stå på 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 stekeresultatene og skade emaljebelegget.

### 9.2 Bake kaker

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

### 9.3 Tilberedning av fisk og kjøtt

- Bruk en grill - /stekepanne som er beregnet 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 grill - / stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

### 9.4 Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

## 9.5 Steke- og grilltabell

### Kaker

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brett-plassering	Temperatur (°C)	Brett-plassering		
Oppskrift-er med sammen-viskede ingredienser	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	I en kakeform
Mørdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	I en kakeform
Buttermilk-ostekake	170	1	165	2	60 – 80	I en kakeform på 26 cm
Eplekake (eplepai) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (venstre og høyre)	80 – 100	I to kakeformer på 20 cm på en rist
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	På et stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2 (venstre og høyre)	30 – 40	I en kakeform på 26 cm
Formkake	170	2	160	2	50 – 60	I en kakeform på 26 cm
Julekake/ frukt-kake <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 – 120	I en kakeform på 20 cm
Plomme-kake <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 – 60	I en brødform
Småkaker – ett nivå	170	3	140 – 150	3	20 – 30	På et stekebrett
Småkaker – to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	På et stekebrett
Småkaker – tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – ett nivå	140	3	140 – 150	3	30 – 35	På et stekebrett

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brett-plassering	Temperatur (°C)	Brett-plassering		
Kjeks/ gjærbakst – to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	På et stekebrett
Kjeks/ gjærbakst – tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	På et stekebrett
Marengs – ett nivå	120	3	120	3	80 – 100	På et stekebrett
Marengs – to nivåer <sup>1)</sup>	-	-	120	2 og 4	80 – 100	På et stekebrett
Boller <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 – 20	På et stekebrett
Eclairs – ett nivå	190	3	170	3	25 – 35	På et stekebrett
Eclairs- to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	På et stekebrett
Terter	180	2	170	2	45 – 70	I en kakeform på 20 cm
Fruktkake	160	1	150	2	110 – 120	I en kakeform på 24 cm
Victoria- sandwich	170	1	160	2 (venstre og høyre)	50 – 60	I en kakeform på 20 cm

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

### Brød og pizza

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brett-plassering	Temperatur (°C)	Brett-plassering		
Formbrød <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 – 70	1 – 2 stykker á 500 gr. per stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 – 45	I en brødform

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brettplasing	Temperatur (°C)	Brettplasing		
Rundstykker <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 og 4)	25 – 40	6 – 8 rundstykker på et stekebrett
Pizza <sup>1)</sup>	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	I et stekebrett eller en grill – / stekepanne
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 – 20	På et stekebrett

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

### Gratenger

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brettplasing	Temperatur (°C)	Brettplasing		
Makaronigrateng	200	2	180	2	40 – 50	I en form
Grønnsakspudding	200	2	175	2	45 – 60	I en form
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 – 60	I en form
Lasagne <sup>1)</sup>	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40	I en form
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40	I en form

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

### Kjøtt

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brettplasing	Temperatur (°C)	Brettplasing		
Storfe kjøtt	200	2	190	2	50 – 70	På en rist
Svine kjøtt	180	2	180	2	90 – 120	På en rist
Kalve kjøtt	190	2	175	2	90 – 120	På en rist

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brettplasing	Temperatur (°C)	Brettplasing		
Engelsk roastbiff, lett stekt – rød	210	2	200	2	50 – 60	På en rist
Engelsk roastbiff, medium – rosa	210	2	200	2	60 – 70	På en rist
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	210	2	200	2	70 – 75	På en rist
Svinebøg	180	2	170	2	120 – 150	Med skorpe
Svine-skank	180	2	160	2	100 – 120	2 stk
Lam-mekjøtt	190	2	175	2	110 – 130	Lår
Kylling	220	2	200	2	70 – 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 – 240	Hel
And	175	2	220	2	120 – 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 – 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 – 80	Skåret i skiver
Vill kanin	190	2	175	2	150 – 200	Skåret i skiver
Fasan	190	2	175	2	90 – 120	Hel

### Fisk

Matvarer	Over- og undervarme		Ekte varmluft		Tid (min)	Kommentarer
	Temperatur (°C)	Brettplasing	Temperatur (°C)	Brettplasing		
Ørret/brasme	190	2	175	2	40 – 55	3 – 4 fisk
Tunfisk/laks	190	2	175	2	35 – 60	4 – 6 fileter

## 9.6 Grilling



Forvarm den tomme ovnen i 3 minutter før steking.

Matvarer	Antall		Temperatur (°C)	Tid (min)		Brettplassering
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Fileter	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biffer	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Pølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekoteletter	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (delt i to)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Spyd	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kyllingbryst	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Grillsmørbrød	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Ristet brød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Gratinering med vifte

### Storfekjøtt

Matvarer	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Brettplassering
Roastbiff eller filetstek, lett stekt – rød <sup>1)</sup>	per cm tykkelse	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Roastbiff eller filetstek, medium – rosa <sup>1)</sup>	per cm tykkelse	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Roastbiff eller filet, godt stekt – grå <sup>1)</sup>	per cm tykkelse	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

**Svinekjøtt**

<b>Matvarer</b>	<b>Mengde (kg)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Brettplassing</b>
Skulder, nakke, skinke	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotelett, ribbe	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Svineknoke (kokt på forhånd)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

**Kalvekjøtt**

<b>Matvarer</b>	<b>Mengde (kg)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Brettplassing</b>
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalveskanker	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

**Lammekjøtt**

<b>Matvarer</b>	<b>Mengde (kg)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Brettplassing</b>
Lammestek med ben, lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammerygg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

**Fjærkre**

<b>Matvarer</b>	<b>Mengde (kg)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Brettplassing</b>
Stykker av fjærkre	0,2 – 0,25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Kylling, delt i to	0,4 – 0,5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kylling, høns	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

**Fisk**

<b>Matvarer</b>	<b>Mengde (kg)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Tid (min)</b>	<b>Brettplassing</b>
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

## 9.8 Tine

Matvarer	Mengde (g)	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1000	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	500	90 - 120	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløte	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Bløtkake	1400	60	60	-

## 9.9 Tørking – ekte varmluft

den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

- Bruk bakepapir eller tilsvarende på brettene.
- For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la

### Grønnsaker

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Brett plassering	
			1. posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppegrønnsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sjampinjonger	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Urter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Frukt

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Brett plassering	
			1. posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Matvarer	Temperatur (°C)	Tid (t)	Brett plassering	
			1. posisjon	2 posisjoner
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 9.10 Tabell for steketermometer

Matvarer	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
Engelsk roastbiff, Lett stekt – Rød	45 - 50
Engelsk roastbiff, Medium – Rosa	60 - 65
Engelsk roastbiff, godt stekt – grå	70 - 75
Svinebø	80 - 82
Svineskank	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret/brasme	65 - 70
Tunfisk/laks	65 - 70

## 10. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 10.1 Merknader om rengjøring

- Rengjør produktets forside med en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruker du et vanlig vaskemiddel.
- Rengjør produktet innvendig etter hvert bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Rengjør hardnakkete smuss med ovnsrens.
- Rengjør alt tilbehør 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 forårsake skade på slippbelegget.

## 10.2 Produkter i rustfritt stål eller aluminium

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

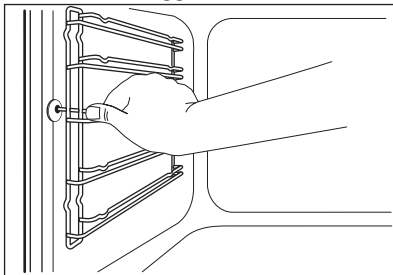
## 10.3 Rengjøre dørpakningen

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

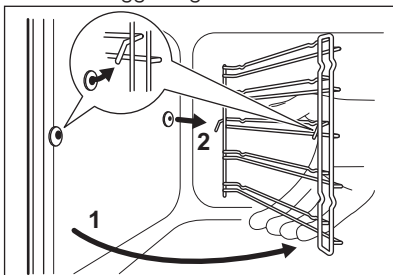
## 10.4 Fjerning av brettstigene

For å rengjøre ovnen fjerner du ovnsstigene.

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



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



Bruk omvendt rekkefølge for å montere hyllestøttene.

## 10.5 Ovnstaket



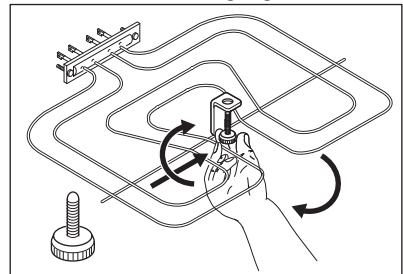
### ADVARSEL!

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

Fjern brettstigene.

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

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



2. Trekk varmeelementet forsiktig ned.
3. Rengjør ovnstaket med en myk klut og varmt såpevann, og la det tørke.

Bruk omvendt rekkefølge for å montere varmeelementet.

Monter brettstigene.



### ADVARSEL!

Kontroller at varmeelementet er riktig montert og at det ikke faller ned.

## 10.6 Rengjøring av ovnsdøren

Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de indre glasspanelene for rengjøring.



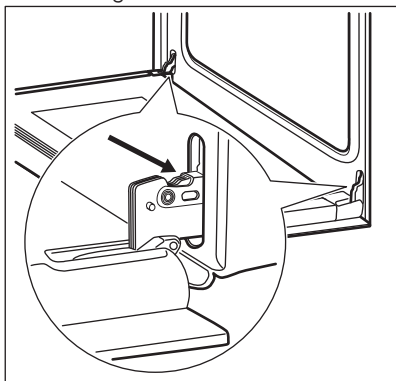
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glasspanelene før du fjerner ovnsdøren.



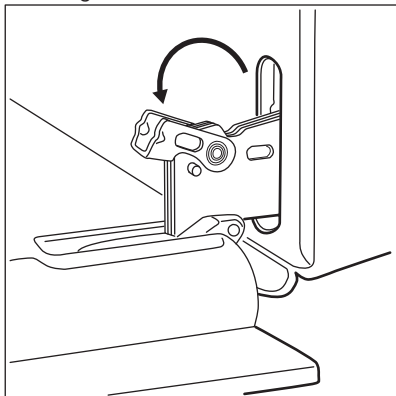
**OBS!**

Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

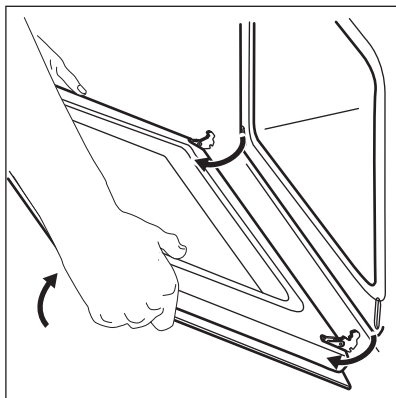
1. Åpne døren helt, og hold de to dørhengslene.



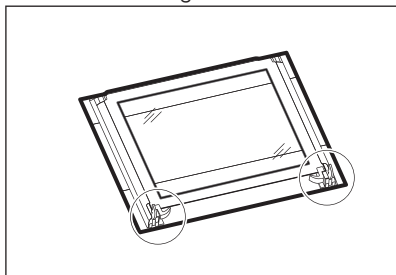
2. Løft og dreii spakene på de to hengslene.



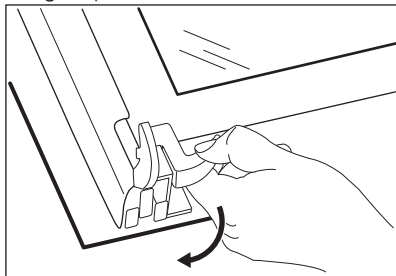
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk så døren utover og ta den ut av holderen.



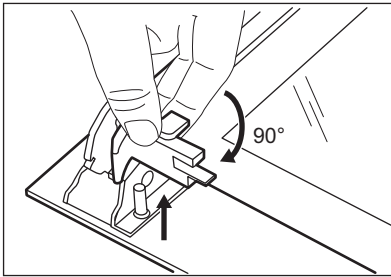
4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



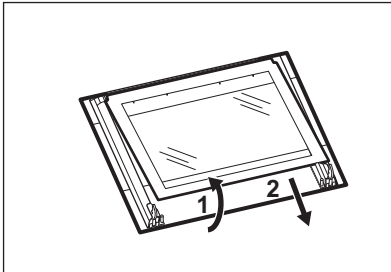
5. Frigjør låsesystemet for å fjerne glasspanelene.



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

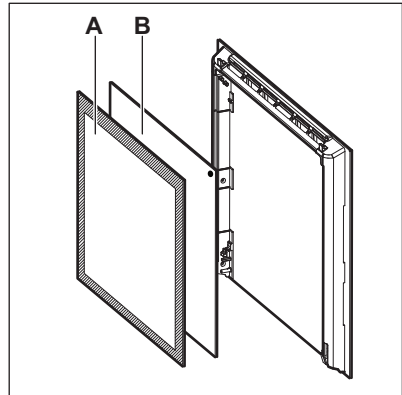


7. Løft først forsiktig opp og fjern så glasspanelene én etter én. Begynn med det øverste panelet.

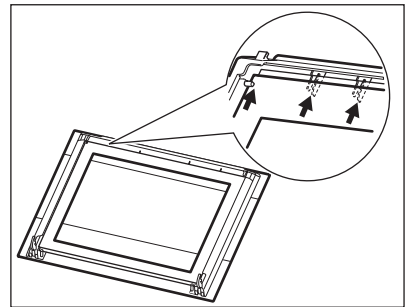


8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene godt. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glasspanelene og ovnsdøren igjen. Gjenta trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge.

Sørg for at glasspanelene (A og B) settes på plass igjen i riktig rekkefølge. Det første panelet (A) har en pynteramme. Sonen med pynterammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen at overflaten på glasspanelrammen (A) med trykk ikke er ru når du tar på den.



Pass på at du setter det midterste glasspanelet riktig i holderne.



## 10.7 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekelet og ovnsrommet.



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt! Ta ut sikringen før du skifter pæren. Ovnslampen og lampens glass kan være veldig varme.



### OBS!

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

1. Slå av produktet.
2. Ta ut sikringene i sikringsskapet eller slå av skillebryteren.

## Den bakre pæren

1. Drei glassdekselet mot urviserne for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Monter glassdekselet.

## 11. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Hva må gjøres, hvis ...

Feil	Mögliche Ursache	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lypæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	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.
Displayet viser "12.00".	Det var strøbrudd.	Tilbakestill klokken.
Displayet viser F11.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.

### 11.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

#### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

.....

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

PNC (produktnummer) .....

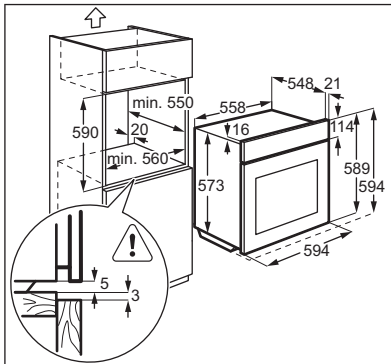
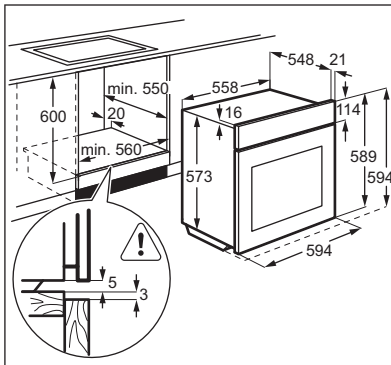
Serienummer (S.N.) .....

## 12. MONTERING

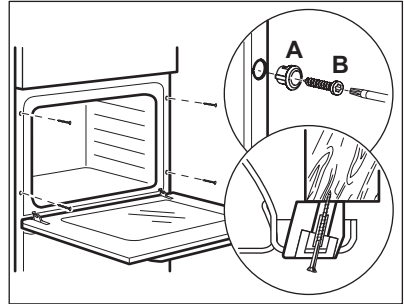
**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Innbygging



### 12.2 Feste produktet til skapet



### 12.3 Elektrisk installasjon



Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Produktet leveres med støpsel og strømledning.

### 12.4 Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Nominell effekt (W)	Ledningstversnitt (mm <sup>2</sup> )
maks 1380	3 x 0,75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1,5

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

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EOB3311AAW EOB3311AAX EOB3311AOW EOB3311AOX
Energieffektivitetsindeks	100.0
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.85 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	EOB3311AAW 34.0 kg EOB3311AAX 34.1 kg EOB3311AOW 33.8 kg EOB3311AOX 34.7 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater  
– Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller  
– metoder for måling av ytelse.

### 13.2 Energisparende

Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.


- **Generelle tips**

- Sørg for at ovnsdøren er skikkelig lukket når produktet er i gang og hold den lukket så mye som mulig under tilberedningen.
- Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.
- Sett maten i ovnen uten å varme den opp, hvis det er mulig.


- Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.
- Bruk restvarmen til å varme opp annen mat.

- **Varmluft** – når det er mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.
- **Hold mat varm** – hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

## 14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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.....	27
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.....	30
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	31
6. KLOCKFUNKTIONER.....	33
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	33
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	34
9. TRICKS OCH TIPS.....	34
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	42
11. FELSÖKNING.....	45
12. INSTALLATION.....	46
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant 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.registerelectrolux.com**



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



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

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 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.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid handskar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.

- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- 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 bänkstommar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

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 förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära 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 endast i 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.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- 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.
- 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.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på produktens botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

## 2.4 Skötsel och rengöring



### **WARNING!**

Det finns risk för personskadorna, 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 ugnen kan orsaka brand.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

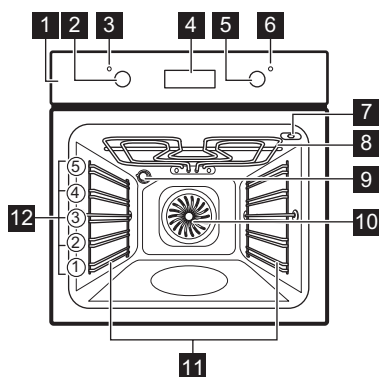
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

## 2.5 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.

## 3. PRODUKT BESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



### WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

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

## 2.6 Avfallshantering



### WARNING!

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.

- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperaturvred
- 6 Temperaturlampa / symbol / indikator
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Ugnslampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstegar, löstagbara
- 12 Ugnsnivåer

### 3.2 Tillbehör

- **Galler**  
Till kokkär, bakformar och stekjär.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.

- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**  
För att mäta hur väl maten är tillagad.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN




### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

 Se avsnittet "Underhåll och rengöring".


Rengör produkten innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## 4.2 Ställa klockan

Ugnen kan bara användas efter att tiden har ställts in.

När produkten har anslutits till elnätet eller efter ett strömavbrott, blinkar klockans display automatiskt. Starta med steg 2.

 När timerfunktionen är aktiv kan du inte ändra den aktuella tiden.

1. Ändra tiden genom att trycka på **+** och **-** samtidigt tills tidsindikatorn blinkar.
2. Välj tid med **+** eller **-**.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



### 5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

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

### 4.3 Förvärmning

Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt produkten stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
6. Låt produkten vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

### 5.2 Aktivera och inaktivera produkten












**Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrollampor eller lampor:**

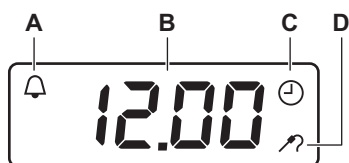
- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

## 5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Tillämpning	
<b>0</b>	Avstängt läge	Produkten är avstängd.
	Ugnsbelysning	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Över/Under- värme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Övre värmeelement	För att brungrädda bröd, kakor och bakverk. För att avsluta tillagade rätter.
	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Min grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
	Max grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Varmluft / Up- ptning	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. För att tina frysta livsmedel.
	Pizza/paj-läge	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten.

## 5.4 Display



- A) Funktionsindikator
- B) Tidvisning
- C) Funktionsindikator
- D) Indikator för matlagningstermometer

## 5.5 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

## 6. KLOCKFUNKTIONER

### 6.1 Ställa in Signalur

Använd den här funktionen för att ställa in en tid för nedräkning. Max-tiden är 2 timmar och 30 minuter. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

Tryck på **+** eller **-** flera gånger för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innetemperaturen när köttbitar tillagas.

Två temperaturer måste ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innetemperaturen. Se tabellen för matlagningstemperaturen.



### FÖRSIKTIGHET!

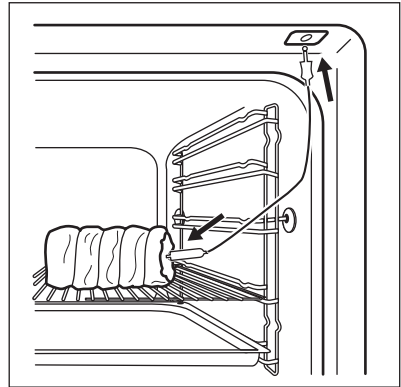
Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

1. Sätt in kontakten till matlagningstermometern i uttaget på produktens ovansida.

Kontrolllampan för

matlagningstermometern  blinkar.

2. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.



3. Tryck på **+**- eller **-**-knappen för att ställa in innetemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C. Se värdena i tabellen.
4. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när köttet uppnått den inställda innetemperaturen. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
5. Avaktivera produkten.
6. Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet ur produkten.

Om köttet har stekts som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innetemperatur.



### VARNING!

Var försiktig när du tar bort matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Kylfläkt

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

### 8.2 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig

överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

## 9. TRICKS OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 9.1 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna 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 kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra

tillagningsresultaten och skada emaljen.

### 9.2 Baka kakor

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

### 9.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå 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 hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

### 9.4 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

## 9.5 Baknings- och grillningstabell

### Kakor

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	I 26 cm kakform
Äppelkaka <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	160	2	50 - 60	I 26 cm kakform
Fruktkaka <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	I en brödform
Muffins - en nivå	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Småkakor / mördegssrem-sor - en nivå	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På en bakplåt
Småkakor / mördegssrem-sor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Småkakor / mördegssrem-sor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maränger - två nivåer <sup>1)</sup>	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Bakelser - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Bakelser - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten	170	1	160	2 (vänster + höger)	50 - 60	I 20 cm kakform

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

### Bröd och pizza

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Franskbröd <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödform
Småfranska <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

### Suffléer

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I form
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	I form
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I form

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 10 minuter.

### Kött

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På galler
Rostbiff, röd	210	2	200	2	50 - 60	På galler
Rostbiff, medium	210	2	200	2	60 - 70	På galler
Rostbiff, välstekt	210	2	200	2	70 - 75	På galler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

#### Fisk

Livsmedel	Över-undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/havsroda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

## 9.6 Min grill



Förvärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Varmluftsgrillning

### Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd <sup>1)</sup>	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium <sup>1)</sup>	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt <sup>1)</sup>	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

### Fläsk

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

## Kalv

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

## Lamm

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

## Fågel

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

## Fisk

Livsmedel	Mängd (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

## 9.8 Tina

Livsmedel	Mängd (g)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Mängd (g)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

### 9.9 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

#### Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

#### Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### 9.10 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90

Livsmedel	Matens innertemperatur (°C)
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbrog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsrunder	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- 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 skada ytan.

### 10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

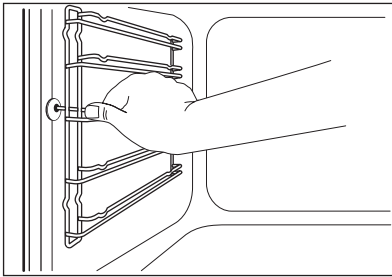
### 10.3 Rengöring av luckans packning

- Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Dörrtätningen sitter runt ramen på ugnsutrymmet. Använd inte produkten om denna packning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Se den allmänna informationen om rengöring för information om rengöring av dörrtätningen.

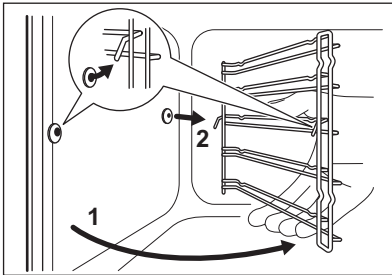
### 10.4 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegen i omvänd ordning.

### 10.5 Ugnstak



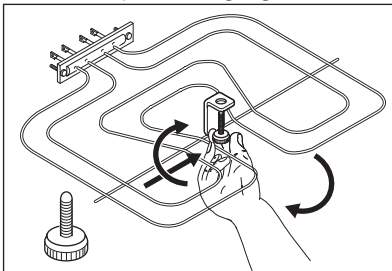
**VARNING!**

Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränner dig.

Ta ut ugnstegen.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

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



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.

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

Sätt i ugnstegen.



**VARNING!**

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

### 10.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Man kan ta loss och rengöra ugnsluckan och de inre glasrutorna.



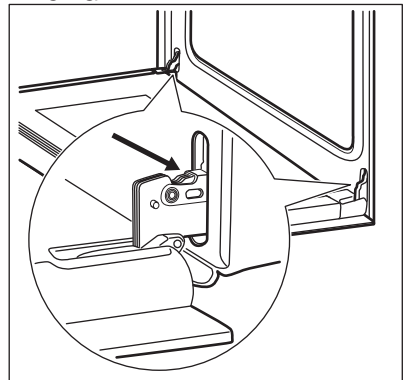
Ugnsluckan kan plötsligt slå igen om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



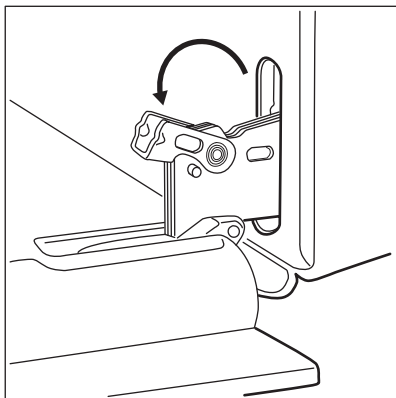
**FÖRSIKTIGHET!**

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

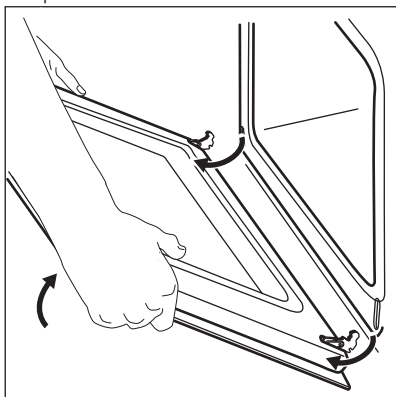
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



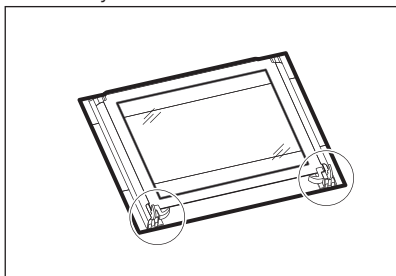
2. Lyft och vrid handtagen på gångjärnen.



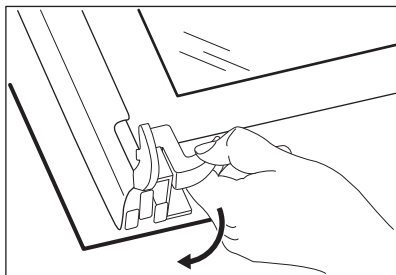
3. Stäng ugnsluckan halvvägs till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



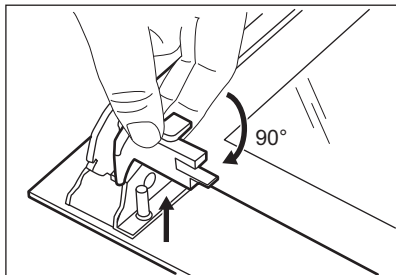
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



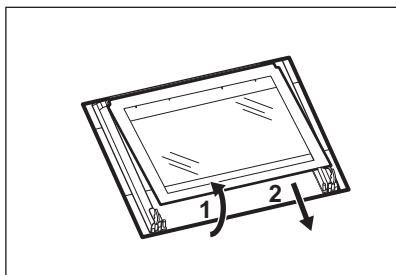
5. Frigör låssystemet och ta loss glasrutorna.



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



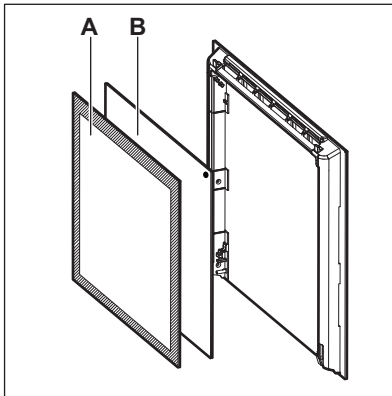
7. Lyft först försiktigt och ta bort glasrutorna en efter en. Börja med den övre rutan.



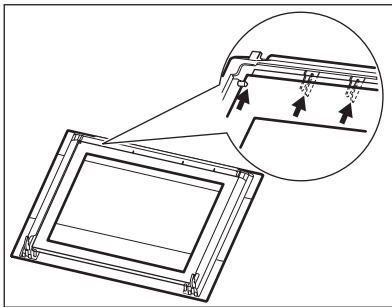
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga.

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

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Den första rutan (A) har en dekorativ ram. Screentrycksdelen ska vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (A) med zonerna med screenprinting inte är knöttrig när du vidrör den.



Kontrollera att du sätter tillbaka mittrutan i sätena på rätt sätt.



## 10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrymmet.



### **VARNING!**

Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



### **FÖRSIKTIGHET!**

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkrings-skåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

## Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Sätt tillbaka lampglaset.

# 11. FELSÖKNING



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.
Displayen visar F11.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.

## 11.2 Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på den

yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar den här:

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

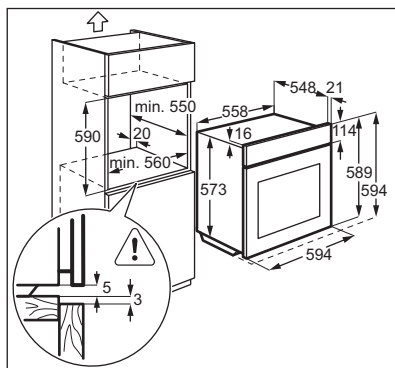
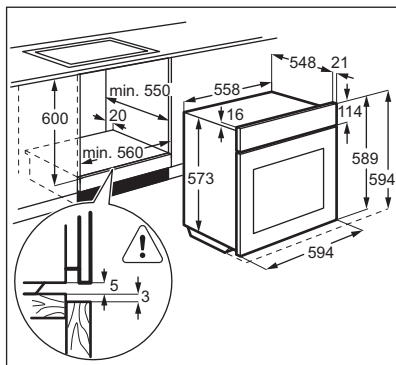
## 12. INSTALLATION



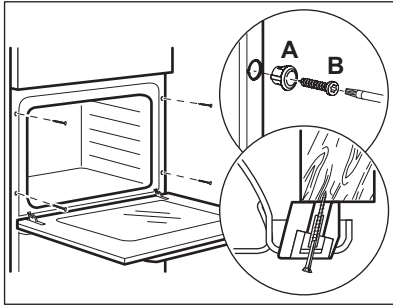
### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Inbyggd



## 12.2 Montering i skåp



## 12.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlena "Säkerhet" inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 12.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0,75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1,5

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

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	EOB3311AAW EOB3311AAX EOB3311AOW EOB3311AOX	
Energiindex	100.0	
Energiklass	A	
Energiförbrukning med en standarddrätt, över/under-värme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft	0.85 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	EOB3311AAW	34.0 kg
	EOB3311AAX	34.1 kg
	EOB3311AOW	33.8 kg
	EOB3311AOX	34.7 kg

## 13.2 Energibesparing


Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.


- **Allmänna tips**
  - Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.
  - Använd metalltallrikar för att öka energisparandet.
  - När så är möjligt, lägg maten i ugnen utan att värma upp den.
  - För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen

minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

- Använd restvärmen för att värma annan mat.
- **Matlagning med fläkt** - när så är möjligt, använd matlagningsfunktionerna med fläkt för att spara energi.
- **Hålla maten varm** - om du vill använda restvärmen för att hålla maten varm väljer du lägsta möjliga temperaturinställning.

## 14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta

med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867304796-A-282014