



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOL3420  
EOR3420

.....  
**NO** OVN

**SV** INBYGGNADSUGN

.....  
BRUKSANVISNING

BRUKSANVISNING

2

24



## 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.....           | 20 |
| 12. MONTERING.....            | 21 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV.....       | 22 |

## 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 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 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



ℹ 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.

## 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 tilkopleing



#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

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

- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjoteledninger.
- 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten 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 dørlassene 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.

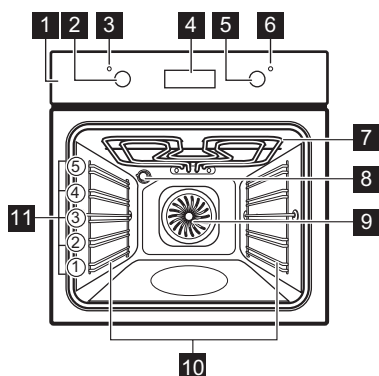
- Koble produktet fra strømmen.

- Kutt av strømkabelen og kast den.

- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.

## 3. PRODUKT BESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



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

### 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.
- **Teleskopiske glideskinner**  
For hyller og skuffer.

## 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

Du må stille inn klokken før du bruker ovnen.

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

Trykk på knappene **+** eller **-** for å stille inn riktig tid. Etter ca. 5 sekunder slutter blinkingen og displayet viser det innstilte klokkeslettet.

### 4.3 Endre tiden



Du kan ikke endre klokkeslett når steketid **|→|** eller slutt **→|** funksjonen er aktivert.

For å endre tiden, trykk på **⌚** gjentatte ganger, til klokkeindikatoren blinker. For å stille inn ny tid, se "Stille inn tiden".

## 4.4 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.

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

## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

termostatbryteren til Av-posisjonen ("Off").

### 5.1 Slå produktet på og av



#### Hvorvidt produktet har brytersymboler, 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.

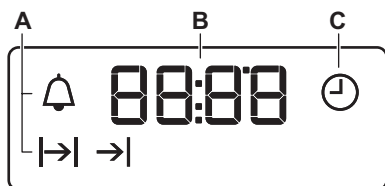
1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av produktet, drei funksjonsbryteren og

### 5.2 Ovnsfunksjoner

| Ovnsfunksjon                                                                        | Bruksområde |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Av-posisjon | Produktet er av.                                        |
|  | Ovnslys     | For å aktivere ovnslampen uten å stille inn på steking. |

| Ovnfunksjon                                                                                            | Bruksområde                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Over-/Undervarme     | For å bake eller steke retter på én brettplassing.                                                                                                          |
|  Overvarme            | For å brune brød, kaker og butterdeig. For ettersteking av ferdigretter.                                                                                    |
|  Undervarme           | 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.                                                                                             |
|  Gratinerer med vifte | For å steke store steker eller fjærkre på én brettplassing. Også for å gratinere og brune.                                                                  |
|  Ekte varmluft        | For å bake på opptil 3 brettplassinger samtidig og for å tørke mat. Still inn temperaturen 20 – 40 °C lavere enn for tilberedning med over-/undervarme.     |
|  Pizzafunksjon        | For å steke på 1 brettplassing, slik at du oppnår en mer intens brunng og sprø bunn. Still ovns temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for Over-/Undervarme. |

### 5.3 Display



- A)** Funksjonsindikatorer  
**B)** Klokke-display  
**C)** Funksjonsindikator

### 5.4 Knapper

| Knapp                                                                               | Funksjon | Beskrivelse                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|
| —                                                                                   | MINUS    | For å stille inn tiden.             |
|  | KLOKKE   | For å stille inn en klokkefunksjon. |
| +                                                                                   | PLUSS    | For å stille inn tiden.             |

## 6. KLOKKEFUNKSJONER

### 6.1 Tabell over klokkefunksjoner

| Klokkefunksjon                                                                                | Bruksområde                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Klokkeslett | For å stille inn, endre eller sjekke hva klokken er.                                            |
|  Varselur    | For å stille inn nedtellingstid. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. |
|  Steketid    | For å stille inn steketid på ovnen.                                                             |
|  Sluttid     | Still inn tiden for når ovnen skal slås av.                                                     |



Du kan bruke funksjonene Steketid  og Sluttid  samtidig for å stille inn tiden for hvor lenge produktet skal være aktivert og når det skal slås av. Dette lar deg aktivere produktet med utsatt start. Still først inn Steketid  og så Sluttid .

### 6.2 Stille inn klokkefunksjoner

For Steketid  og Sluttid , velg en ovnsfunksjon og steketemperatur. Det er ikke nødvendig for Varseluret .

1. Trykk på  gjentatte ganger, til indikatoren for den nødvendige klokkefunksjonen blinker.
2. Trykk på  eller  for å stille tiden for klokkefunksjonen. Klokkefunksjonen er aktivert. Displayet viser indikatoren for klokkefunksjonen du har angitt.



For varselurfunksjonen viser displayet tiden som gjenstår.

3. Når tiden er omme, blinker indikatoren for klokkefunksjonen og du hører et lydsignal. Trykk på en knapp for å slå av lydsignalet.
4. Drei bryteren for ovnsfunksjon og termostadbryteren til av-posisjon.



Med funksjonene Steketid  og Sluttid  slås produktet av automatisk.

### 6.3 Avbryte klokkefunksjonen

1. Trykk på  gjentatte ganger til ønsket funksjonsindikator blinker.
2. Trykk og hold  nede. Klokkefunksjonen slukker etter noen sekunder.

## 7. BRUKE TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Teleskopiske skinner



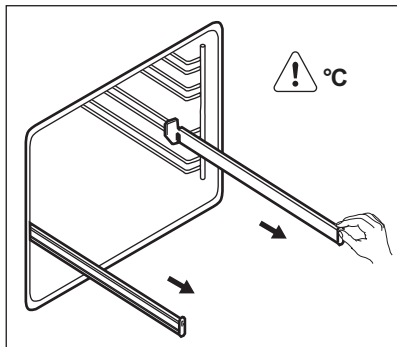
Ta vare på installasjonsanvisninger for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

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

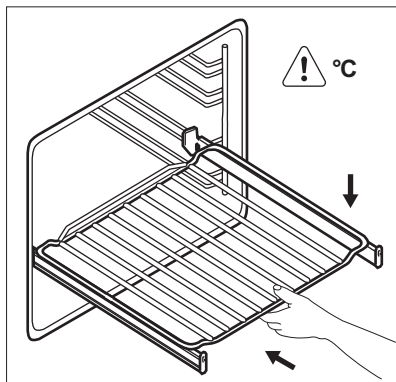
**OBS!**

Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

1. Trekk ut både de høyre og venstre uttrekkbare ovnsskinnene.



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



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

## 8. TILLEGGSFUNKSJONER

### 8.1 Kjølervifte

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)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing         |           |                                     |
| Oppskrifter med sammensettede ingredienser | 170                 | 2            | 160             | 3 (1 og 4)           | 45 – 60   | I en kakeform                       |
| Mørdeig                                    | 170                 | 2            | 160             | 3 (1 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             | 1 (venstre og høyre) | 80 – 100  | I to kakeformer på 20 cm på en rist |
| Strudel                                    | 175                 | 3            | 150             | 2                    | 60 – 80   | På et stekebrett                    |
| Syltetøytorte                              | 170                 | 2            | 165             | 2 (venstre og høyre) | 30 – 40   | I en kakeform på 26 cm              |

| Matvarer                             | Over- og undervarme |              | Ekte varmluft   |              | Tid (min) | Kommentarer            |
|--------------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|------------------------|
|                                      | Temperatur (°C)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing |           |                        |
| Formkake                             | 170                 | 2            | 160             | 2            | 50 – 60   | I en kakeform på 26 cm |
| Julekake/<br>fruktkake <sup>1)</sup> | 160                 | 2            | 150             | 2            | 90 – 120  | I en kakeform på 20 cm |
| Plommekake <sup>1)</sup>             | 175                 | 1            | 160             | 2            | 50 – 60   | I en brødform          |
| Småkaker – ett nivå                  | 170                 | 3            | 150 – 160       | 3            | 20 – 30   | På et stekebrett       |
| Småkaker – to nivåer                 | -                   | -            | 150 – 160       | 2 og 4       | 25 – 35   | På et stekebrett       |
| Småkaker – tre nivåer                | -                   | -            | 150 – 160       | 1, 3 og 5    | 30 – 45   | På et stekebrett       |
| Kjeks/<br>gjærbakst – ett nivå       | 140                 | 3            | 140 – 150       | 3            | 30 – 35   | På et stekebrett       |
| Kjeks/<br>gjærbakst – to nivåer      | -                   | -            | 140 – 150       | 2 og 4       | 35 – 40   | På et stekebrett       |
| Kjeks/<br>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 |

| Matvarer          | Over- og undervarme |              | Ekte varmluft   |                      | Tid (min) | Kommentarer            |
|-------------------|---------------------|--------------|-----------------|----------------------|-----------|------------------------|
|                   | Temperatur (°C)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing         |           |                        |
| 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 |

**1)** Forvarm ovnen i 10 minutter.

### Brød og pizza

| Matvarer              | Over- og undervarme |              | Ekte varmluft   |              | Tid (min) | Kommentarer                                   |
|-----------------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------|
|                       | Temperatur (°C)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing |           |                                               |
| Formbrød <b>1)</b>    | 190                 | 1            | 190             | 1            | 60 – 70   | 1 – 2 stykker á 500 gr. per stk.              |
| Rugbrød               | 190                 | 1            | 180             | 1            | 30 – 45   | I en brødforn                                 |
| Rundstykker <b>1)</b> | 190                 | 2            | 180             | 2 (2 og 4)   | 25 – 40   | 6 – 8 rundstykker på et stekebrett            |
| Pizza <b>1)</b>       | 200 – 210           | 1            | 200 – 210       | 1            | 10 – 20   | I et stekebrett eller en grill – / stekepanne |
| Scones <b>1)</b>      | 200                 | 3            | 190             | 3            | 10 – 20   | På et stekebrett                              |

**1)** 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 <b>1)</b> | 180                 | 1            | 180             | 1            | 50 – 60   | I en form   |

| Matvarer                 | Over- og undervarme |              | Ekte varmluft   |              | Tid (min) | Kommentarer |
|--------------------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|-------------|
|                          | Temperatur (°C)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing |           |             |
| 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      |
| 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      |
| Svinebø                             | 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 |

| Matvarer   | Over- og undervarme |              | Ekte varmluft   |              | Tid (min) | Kommentarer     |
|------------|---------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|-----------------|
|            | Temperatur (°C)     | Brettplasing | Temperatur (°C) | Brettplasing |           |                 |
| 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) |         | Brettplasing |
|---------------------|---------|------|-----------------|-----------|---------|--------------|
|                     | 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 Gratinerer med vifte

### Storfekjøtt

| Matvarer                                                  | Antall          | Temperatur (°C) | Tid (min) | Brettplassing |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------|---------------|
| 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

| Matvarer                     | Mengde (kg) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Brettplassing |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------|---------------|
| 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

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

### Lammekjøtt

| Matvarer                     | Mengde (kg) | Temperatur (°C) | Tid (min) | Brettplassing |
|------------------------------|-------------|-----------------|-----------|---------------|
| 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

| Matvarer           | Mengde (kg)     | Temperatur (°C) | Tid (min) | Brettplassing |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------|---------------|
| 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

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

## 9.8 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) | Brettplassing |              |
|----------------------|-----------------|---------|---------------|--------------|
|                      |                 |         | 1. posisjon   | 2 posisjoner |
| Bønner               | 60 - 70         | 6 - 8   | 3             | 1 / 4        |
| Paprika              | 60 - 70         | 5 - 6   | 3             | 1 / 4        |
| Sup-<br>pegrønnsaker | 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) | Brettplassing |              |
|------------|-----------------|---------|---------------|--------------|
|            |                 |         | 1. posisjon   | 2 posisjoner |
| Plommer    | 60 - 70         | 8 - 10  | 3             | 1 / 4        |
| Aprikoser  | 60 - 70         | 8 - 10  | 3             | 1 / 4        |
| Epleskiver | 60 - 70         | 6 - 8   | 3             | 1 / 4        |

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

## 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 hardnakket 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



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 ovns betjeningspanel på samme måte.

### 10.3 Rengjøre dørpakningen

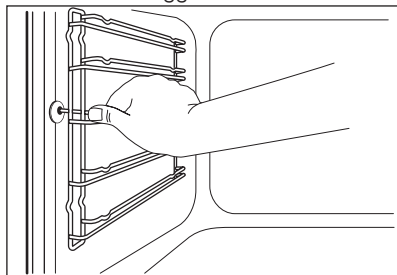
- Kontroller dørpakningen med jevne mellomrom. Dørpakningen sitter rundt rammen til ovnsrommet. Ikke bruk produktet hvis dørpakningen er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.

- Du finner opplysninger om rengjøring av dørpakningen under det generelle avsnittet om rengjøring.

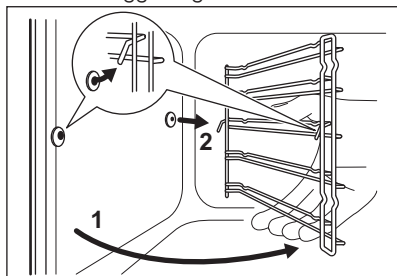
### 10.4 Fjerning av brettstigene

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.



Holderne på teleskopskinnene må peke forover.

## 10.5 Ovnstaket



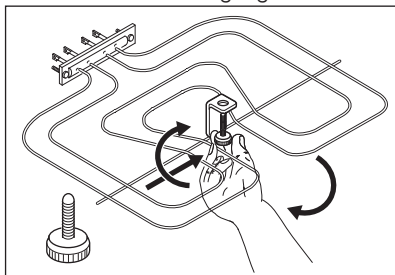
### ADVARSEL!

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 de interne glasspanelene for å rengjøre dem.



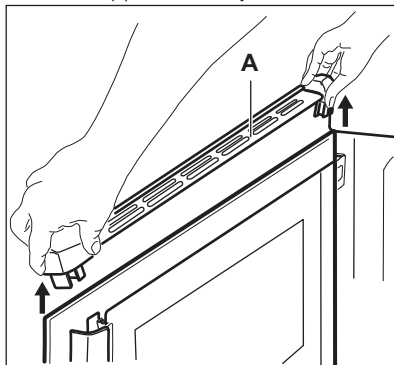
### OBS!

Ikke bruk produktet uten glasspanelene.

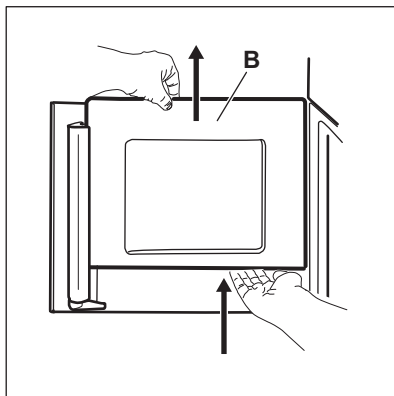


Retningen du åpner døren, avhenger av ovnsmodellen din. Du åpner døren fra høyre side på noen modeller og fra venstre side på andre.

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



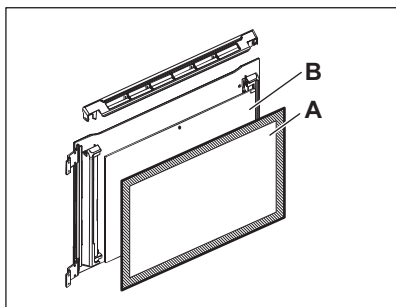
2. Hold det innvendige glasset B fast med begge hender og skyv det oppover for å fjerne det fra den opprinnelige posisjonen. Gjør det samme med det andre glasspanelet. Pass på at du holder glass godt for å hindre at det faller.



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

Når ovnsdøren er ren, setter du inn glasspanelene i motsatt rekkefølge. Det

midtre glasspanelet har en liten prikk på toppen, og det andre et har påtrykk. Sørg for at det midtre glasspanelet sitter i de riktige festene. Sonen med pynterammene må møte innsiden av døren. Kontroller etter monteringen at overflaten til rammen på glasspanelet ikke er ru når du tar på den.



## 10.7 Skifte lyspære

Legg en klut nederst innvendig i produktet. Det hindrer skade på lampedekselet 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. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. 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 lyspæren.                                                                                                            |

| Feil                                                 | Mögliche Ursache                          | Løsning                                                                                          |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                            |

## 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.)       | ..... |
| PNC (produktnummer) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

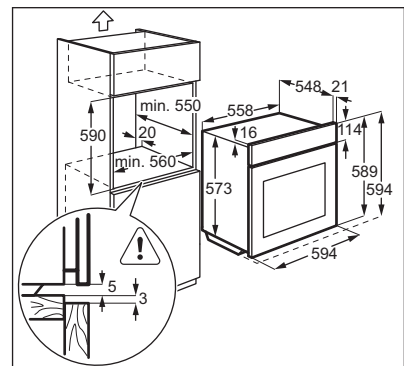
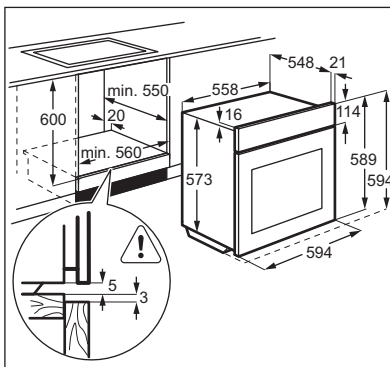
## 12. MONTERING



### ADVARSEL!

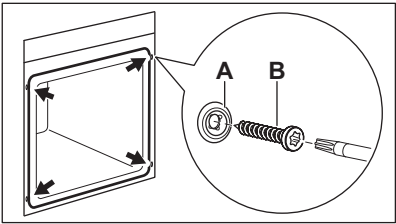
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Innbygging



### 12.2 Feste produktet til skapet

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



12.3 Elektrisk installasjon

**i** 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 (mm²) |
|---------------------|-------------------------|
| 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                                      | EOL3420AOW<br>EOL3420AOX<br>EOR3420AOW<br>EOR3420AOX |         |
| Energieffektivitetsindeks                                 | 105.9                                                |         |
| Energieffektivitetsklasse                                 | A                                                    |         |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWh/syklus                                      |         |
| Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus  | 0.90 kWh/syklus                                      |         |
| Antall hulrom                                             | 1                                                    |         |
| Varmekilde                                                | Elektrisitet                                         |         |
| Volum                                                     | 72 l                                                 |         |
| Type ovn                                                  | Innebygd ovn                                         |         |
| Masse                                                     | EOL3420AOW                                           | 35.6 kg |
|                                                           | EOL3420AOX                                           | 35.9 kg |
|                                                           | EOR3420AOW                                           | 35.8 kg |
|                                                           | EOR3420AOX                                           | 35.9 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.....                 | 25 |
| 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....                | 26 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....                   | 28 |
| 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN..... | 28 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....                    | 29 |
| 6. KLOCKFUNKTIONER.....                      | 31 |
| 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....              | 32 |
| 8. TILLVALSFUNKTIONER.....                   | 32 |
| 9. TRICKS OCH TIPS.....                      | 33 |
| 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....               | 40 |
| 11. FELSÖKNING.....                          | 42 |
| 12. INSTALLATION.....                        | 43 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....                  | 44 |

## 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](http://www.electrolux.com)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 elstöt.
- 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.

## 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 stöt.

- 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

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.

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 former 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.
- 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 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 försämrats.
- 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.



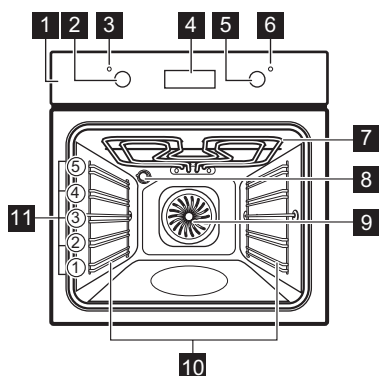
### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.

## 3. PRODUKTBeskrivning

### 3.1 Allmän översikt



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

### 3.2 Tillbehör

- **Galler**  
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.

- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Utdragbara bakplåtsskenor**  
För hyllor och plåtar.

## 4. INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.

Rengör produkten innan du använder den första gången.

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

## 4.2 Ställa klockan

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

Kontrolllampan för klockfunktionen blinkar när du ansluter produkten till eluttaget när det varit ett strömvabrott eller när timern inte är inställd.

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

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

## 4.3 Ändra tid



Du kan inte ändra klockan om funktionen Koktid **|→|** eller Sluttid **→|** är aktiverad.

Tryck på **!** flera gånger tills kontrolllampan för klockfunktionen blinkar.

# 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Se "Ställa klockan" för att ställa in en ny tid.

## 4.4 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.

## 5.1 Aktivera och inaktivera produkten



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

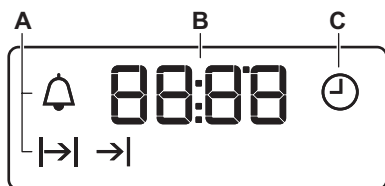
- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.

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.

## 5.2 Ugnsfunktioner

| Ugnsfunktion                                                                      | Tillämpning            |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                          | Avstängt läge          | Produkten är avstängd.                                                                                                                                              |
|  | Ugnsbelysning          | För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.                                                                                                                |
|  | Över/Under-<br>värme   | Baka och steka mat på en ugnsnivå.                                                                                                                                  |
|  | Övre värmeele-<br>ment | 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               | För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för Över/Undervärme.                      |
|  | Pizza/paj-läge         | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20-40 °C lägre än för Över/Undervärme. |

## 5.3 Display



- A)** Funktionslampor
- B)** Tidvisning
- C)** Funktionslampa

## 5.4 Knappar

| Knapp | Funktion | Beskrivning                         |
|-------|----------|-------------------------------------|
| —     | MINUS    | Gör så här för att ställa in tiden. |
| 🕒     | KLOCKA   | För att ställa in en klockfunktion. |
| +     | PLUS     | Gör så här för att ställa in tiden. |

# 6. KLOCKFUNKTIONER

## 6.1 Tabell över klockfunktioner

| Klockfunktion  | Tillämpning                                                                                           |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒 KLOCKA       | För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.                                                     |
| 🔔 Signalur     | För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. |
| ⏸️ Varaktighet | För att ställa in tillagningstiden för ugnen.                                                         |
| ➡️ Sluttid     | För att ställa klockan när ugnen ska stängas av.                                                      |

**i** Du kan använda Kocktid ⏸️ och Sluttid ➡️ samtidigt för att ställa in tiden när produkten måste vara aktiverad och sedan när den ska avaktiveras. Härigenom kan du aktivera produkten med en fördröjning i tid. Ställ först in Kocktid ⏸️ och sedan Sluttid ➡️.

- i** För signalursfunktionen visas kvarstående tid på displayen.
3. När tiden gått ut blinkar kontrollampen för klockfunktionen och en ljudsignal hörs. Tryck på en knapp för att stänga av signalen.
  4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och temperaturvredet till av-läget.
- i** Med Kocktid ⏸️ och Stopptid ➡️-funktionerna så stänger apparaten av sig automatiskt.

## 6.2 Ställa in klockfunktioner

För Kocktid ⏸️ och Sluttid ➡️, välj en ugnsfunktion och tillagningstemperatur. Detta är inte nödvändigt för signaluret 🔔.

1. Tryck flera gånger på 🕒 tills lampan för önskad klockfunktion börjar blinka.
2. Tryck på + eller — för att ställa in önskad klockfunktion.

Klockfunktionen är aktiverad. Displayen visar lampan för den klockfunktion som du ställer in.

## 6.3 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på 🕒 tills önskad funktionslampa blinkar.
2. Tryck på och håll in —. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Utdragbara bakplåtsskenor



Spara installationsanvisningarna till bakplåtsskenorna för framtida användning.

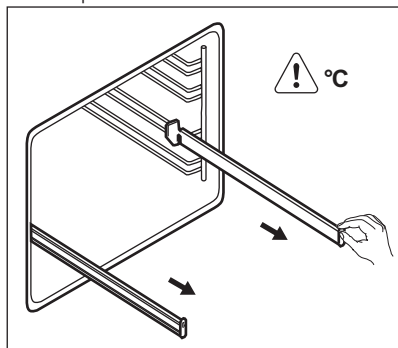
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut falsarna.



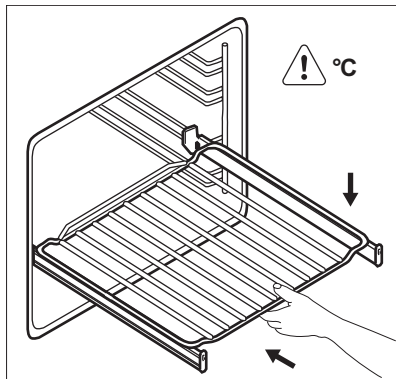
### **FÖRSIKTIGHET!**

Diska inte bakplåtsskenorna i diskmaskinen. Smörj inte bakplåtsskenorna.

1. Dra ut den högra och den vänstra bakplåtsskenan.



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



Du måste trycka tillbaka bakplåtsskenorna helt innan du stänger ugnsluckan.

## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyterna svala. Om du stänger av 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 hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, 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 (1 och 4) | 45 - 60   | I kakform       |
| Mördeg                    | 170             | 2        | 160             | 3 (1 och 4) | 20 - 30   | I kakform       |
| Cheese-cake               | 170             | 1        | 165             | 2           | 60 - 80   | I 26 cm kakform |

| Livsme-<br>del                                             | Över-undervärme      |          | Varmluft             |                        | Tid (min) | Kommen-<br>tar                                   |
|------------------------------------------------------------|----------------------|----------|----------------------|------------------------|-----------|--------------------------------------------------|
|                                                            | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå               |           |                                                  |
| Äppelka-<br>ka <sup>1)</sup>                               | 170                  | 2        | 160                  | 1 (vänster<br>+ höger) | 80 - 100  | I två kak-<br>formar (20<br>cm) på ett<br>galler |
| Strudel                                                    | 175                  | 3        | 150                  | 2                      | 60 - 80   | På en bak-<br>plåt                               |
| Syltpaj                                                    | 170                  | 2        | 165                  | 2 (vänster<br>+ höger) | 30 - 40   | I 26 cm<br>kakform                               |
| Sockerka-<br>ka                                            | 170                  | 2        | 160                  | 2                      | 50 - 60   | I 26 cm<br>kakform                               |
| Fruktka-<br>ka <sup>1)</sup>                               | 160                  | 2        | 150                  | 2                      | 90 - 120  | I 20 cm<br>kakform                               |
| Russinka-<br>ka <sup>1)</sup>                              | 175                  | 1        | 160                  | 2                      | 50 - 60   | I en bröd-<br>form                               |
| Muffins -<br>en nivå                                       | 170                  | 3        | 150 - 160            | 3                      | 20 - 30   | På en bak-<br>plåt                               |
| Muffins -<br>två nivåer                                    | -                    | -        | 150 - 160            | 2 och 4                | 25 - 35   | På en bak-<br>plåt                               |
| Muffins -<br>tre nivåer                                    | -                    | -        | 150 - 160            | 1, 3 och 5             | 30 - 45   | På en bak-<br>plåt                               |
| Småka-<br>kor / mör-<br>degssrem-<br>sor - en ni-<br>vå    | 140                  | 3        | 140 - 150            | 3                      | 30 - 35   | På en bak-<br>plåt                               |
| Småka-<br>kor / mör-<br>degssrem-<br>sor - två<br>nivåer   | -                    | -        | 140 - 150            | 2 och 4                | 35 - 40   | På en bak-<br>plåt                               |
| Småka-<br>kor / mör-<br>degssrem-<br>sor - tre ni-<br>våer | -                    | -        | 140 - 150            | 1, 3 och 5             | 35 - 45   | På en bak-<br>plåt                               |
| Maräng -<br>en nivå                                        | 120                  | 3        | 120                  | 3                      | 80 - 100  | På en bak-<br>plåt                               |

| Livsme-<br>del                              | Över-undervärme      |          | Varmluft             |                        | Tid (min) | Kommen-<br>tar     |
|---------------------------------------------|----------------------|----------|----------------------|------------------------|-----------|--------------------|
|                                             | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå               |           |                    |
| Marängar -<br>två nivå-<br>er <sup>1)</sup> | -                    | -        | 120                  | 2 och 4                | 80 - 100  | På en bak-<br>plåt |
| Bullar <sup>1)</sup>                        | 190                  | 3        | 190                  | 3                      | 12 - 20   | På en bak-<br>plåt |
| Bakelser -<br>en nivå                       | 190                  | 3        | 170                  | 3                      | 25 - 35   | På en bak-<br>plåt |
| Bakelser -<br>två nivåer                    | -                    | -        | 170                  | 2 och 4                | 35 - 45   | På en bak-<br>plåt |
| Pajer                                       | 180                  | 2        | 170                  | 2                      | 45 - 70   | I 20 cm<br>kakform |
| Fruktkaka                                   | 160                  | 1        | 150                  | 2                      | 110 - 120 | I 24 cm<br>kakform |
| Tårtbotten                                  | 170                  | 1        | 160                  | 2 (vänster<br>+ höger) | 50 - 60   | I 20 cm<br>kakform |

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

### Bröd och pizza

| Livsme-<br>del                | Över-undervärme      |          | Varmluft             |             | Tid (min) | Kommen-<br>tar                              |
|-------------------------------|----------------------|----------|----------------------|-------------|-----------|---------------------------------------------|
|                               | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå    |           |                                             |
| Fransk-<br>bröd <sup>1)</sup> | 190                  | 1        | 190                  | 1           | 60 - 70   | 1 - 2 bröd,<br>500 g per<br>bröd            |
| Rågbröd                       | 190                  | 1        | 180                  | 1           | 30 - 45   | I en bröd-<br>form                          |
| Småfran-<br>ska <sup>1)</sup> | 190                  | 2        | 180                  | 2 (2 och 4) | 25 - 40   | 6 - 8<br>stycken på<br>en bakplåt           |
| Pizza <sup>1)</sup>           | 200 - 210            | 1        | 200 - 210            | 1           | 10 - 20   | På en bak-<br>plåt eller<br>en djup<br>form |
| Scones <sup>1)</sup>          | 200                  | 3        | 190                  | 3           | 10 - 20   | På en bak-<br>plåt                          |

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

## Suffléer

| Livsme-<br>del                | Över-undervärme      |          | Varmluft             |          | Tid (min) | Kommen-<br>tar |
|-------------------------------|----------------------|----------|----------------------|----------|-----------|----------------|
|                               | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå |           |                |
| Pajdeg                        | 200                  | 2        | 180                  | 2        | 40 - 50   | I form         |
| Vegetarisk<br>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         |
| Cannello-<br>ni <sup>1)</sup> | 180 - 190            | 2        | 180 - 190            | 2        | 25 - 40   | I form         |

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

## Kött

| Livsme-<br>del        | Över-undervärme      |          | Varmluft             |          | Tid (min) | Kommen-<br>tar    |
|-----------------------|----------------------|----------|----------------------|----------|-----------|-------------------|
|                       | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°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,<br>röd      | 210                  | 2        | 200                  | 2        | 50 - 60   | På galler         |
| Rostbiff,<br>medium   | 210                  | 2        | 200                  | 2        | 60 - 70   | På galler         |
| Rostbiff,<br>välstekt | 210                  | 2        | 200                  | 2        | 70 - 75   | På galler         |
| Fläskbrog             | 180                  | 2        | 170                  | 2        | 120 - 150 | Med svål          |
| 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<br>bitar |
| Hare                  | 190                  | 2        | 175                  | 2        | 150 - 200 | Skuren i<br>bitar |

| Livsme-<br>del | Över-undervärme      |          | Varmluft             |          | Tid (min) | Kommen-<br>tar |
|----------------|----------------------|----------|----------------------|----------|-----------|----------------|
|                | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå |           |                |
| Fasan          | 190                  | 2        | 175                  | 2        | 90 - 120  | Hel            |

## Fisk

| Livsme-<br>del        | Över-undervärme      |          | Varmluft             |          | Tid (min) | Kommen-<br>tar |
|-----------------------|----------------------|----------|----------------------|----------|-----------|----------------|
|                       | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå | Tempera-<br>tur (°C) | Falsnivå |           |                |
| Laxöring/<br>havsruda | 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.

| Livsme-<br>del                   | Mängd |      | Tempera-<br>tur (°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        |
| Fläskkot-<br>letter              | 4     | 600  | max.                 | 12 - 16   | 12 - 14   | 4        |
| Kyckling<br>(delad i 2<br>delar) | 2     | 1000 | max.                 | 30 - 35   | 25 - 30   | 4        |
| Kebab                            | 4     | -    | max.                 | 10 - 15   | 10 - 12   | 4        |
| Kyckling-<br>bröst               | 4     | 400  | max.                 | 12 - 15   | 12 - 14   | 4        |
| Hambur-<br>gare                  | 6     | 600  | max.                 | 20 - 30   | -         | 4        |
| Fiskfilé                         | 4     | 400  | max.                 | 12 - 14   | 10 - 12   | 4        |
| Varma<br>smörgåsar               | 4 - 6 | -    | max.                 | 5 - 7     | -         | 4        |
| Rostat<br>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 |

| Livsmedel         | Mängd (kg)    | Temperatur (°C) | Tid (min) | Falsnivå  |
|-------------------|---------------|-----------------|-----------|-----------|
| 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 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        |

## 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.

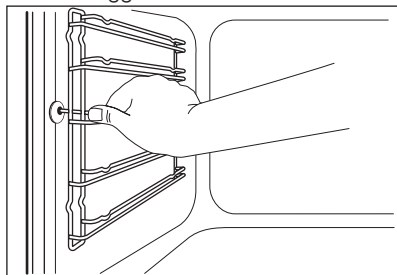
### 10.3 Rengöring av luckans packning

- 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.

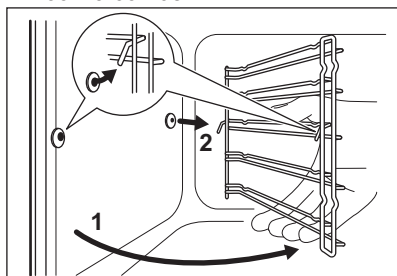
### 10.4 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt in ugnsstegarna i omvänd ordning.



Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

### 10.5 Ugnstak



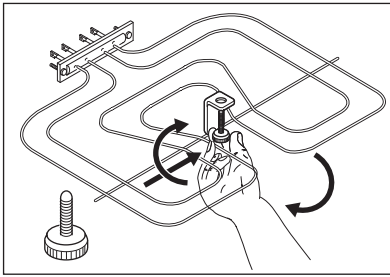
#### WARNING!

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

Ta ut ugnsstegarna.

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 ugnstegarna.



#### **VARNING!**

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

## 10.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort de inre glasrutorna och rengöra dem.



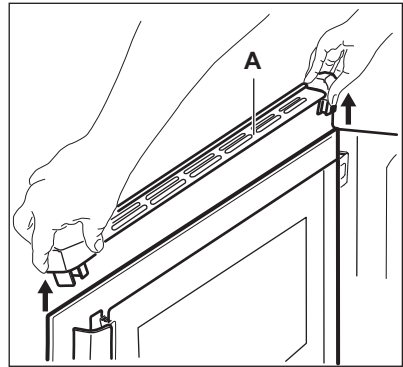
#### **FÖRSIKTIGHET!**

Använd inte ugnen utan glasrutorna.



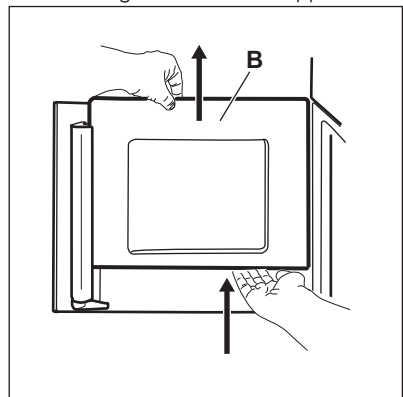
Riktningen i vilken du öppnar luckan beror på ugnsmodell. Du öppnar luckan från höger sida på vissa modeller och från vänster sida på andra.

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

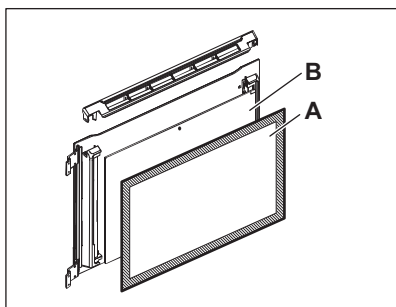


2. Håll den inre glasrutan (B) ordentligt med båda händerna och dra den uppåt för att ta bort den. Gör på samma sätt med den andra glasrutan.

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



3. Rengör luckan med en fuktig svamp och torka den sedan torr med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slip-effekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Sätt tillbaka luckglaset i omvänd ordning efter du rengjort luckan. Den mellersta glasrutan har en liten prick längst upp och den andra har skärmtryck. Se till att du sätter in den mittersta glasrutan på rätt plats. Screentrycksdelen måste vara vänd mot luckans insida. Kontrollera efter montering att ytan på glasrutan ram inte känns skrovlig när du rör vid den.



## 10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



### WARNING!

Risk för elstötar! 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 säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

## Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

# 11. FELSÖKNING



### WARNING!

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 utlöst.                   | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
| 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 strömbrott.                | Ställ klockan.                                                                                                      |

## 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.)  | ..... |

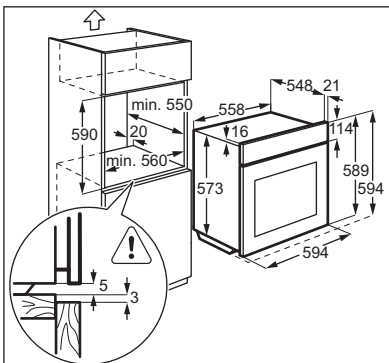
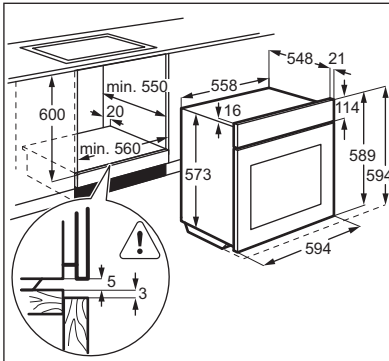
## 12. INSTALLATION



### VARNING!

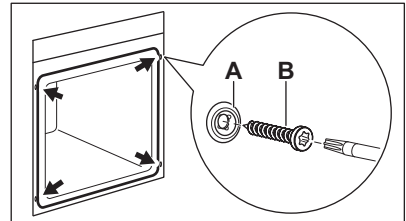
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Inbyggd



### 12.2 Montering i skåp

1. Öppna luckan till produkten.
2. Montering produkten i skåpet.
3. Sätt de fyra distanshållarna (A) i hålen i ramen och spänn sedan åt de fyra skruvarna (B) som medföljer produkten.



### 12.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "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                       |

| Total effekt (W) | Kabeldel (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|-----------------------------|
| 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                                           | EOL3420AOW<br>EOL3420AOX<br>EOR3420AOW<br>EOR3420AOX |         |
| Energiindex                                                 | 105.9                                                |         |
| Energiklass                                                 | A                                                    |         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-<br>värme | 0.93 kWh/program                                     |         |
| Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft             | 0.90 kWh/program                                     |         |
| Antal utrymmen                                              | 1                                                    |         |
| Värmekälla                                                  | Elektricitet                                         |         |
| Ljudstyrka                                                  | 72 l                                                 |         |
| Typ av ugn                                                  | Inbyggnadsugn                                        |         |
| Massa                                                       | EOL3420AOW                                           | 35.6 kg |
|                                                             | EOL3420AOX                                           | 35.9 kg |
|                                                             | EOR3420AOW                                           | 35.8 kg |
|                                                             | EOR3420AOX                                           | 35.9 kg |

EN 60350-1 - Elektriska  
matlagningsapparater - Del 1: Områden,  
ugnar, ångugnar och grillar -  
Funktionsprovning.

### 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 metalltallriker 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)



867304688-A-282014