

EOB301W
EOB301X



NO Ovn
SV Inbyggadsugn

Bruksanvisning 2
Bruksanvisning 26



Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	27
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	31
4. KONTROLLPANELEN.....	31
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	32
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
7. KLOCKFUNKTIONER.....	33
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	34
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	35
10. TRICKS OCH TIPS.....	35
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	43
12. FELSÖKNING.....	46
13. INSTALLATION.....	46
14. TEKNISKA DATA.....	47
15. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48

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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står 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 är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats 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.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- 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 slip-effekt 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 servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stöt.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

- 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 först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- 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 ugnsbotten.
 - 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 eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp

2.3 Användning

**WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd 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.

bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- 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 något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.7 Kassering



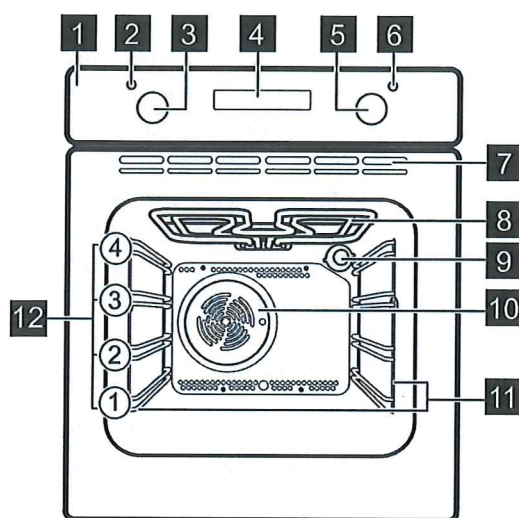
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Strömlampa/symbol
- 3 Vred för ugsfunktionerna
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Ventilationsöppningar för kylfläkt
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnsstege, löstagbar
- 12 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**

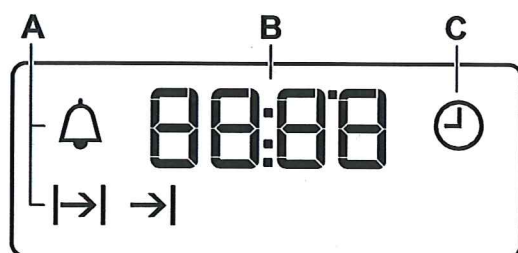
- För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.

4.2 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Klockfunktion

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

6.2 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	
	För att ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.
Varmluftstillagning	

5.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Ugnsfunktion	Program
	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
Över-undervärme (Över-/Undervärme)	
	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
Undervärme	
	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
Varmluftsgrillning	
	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
Max Grill	
	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
Min Grill	

Ugnsfunktion Program



Varmluft
Med Fukt

Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKA	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen.
SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av.
TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
SIGNALUR	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALURET när som helst, även om produkten är avstängd.

7.2 Ställa klockan. Ändra tiden

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det varit ett strömavbrott eller när klockan inte är inställd.

Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in rätt tid.

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

För att ändra tiden, tryck på $\odot$ upprepade gånger tills $\odot$ börjar blinka.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på $\odot$ flera gånger tills $\rightarrow$ börjar blinka.
3. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar $\rightarrow$.

4. En ljudsignal hörs och $\rightarrow$ blinkar när sluttiden uppnåts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på $\odot$ flera gånger tills $\rightarrow$ börjar blinka.
3. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in tiden.

Displayen visar $\rightarrow$.

4. En ljudsignal hörs och $\rightarrow$ blinkar när sluttiden uppnåts. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

7.5 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på $\odot$ flera gånger tills $\rightarrow$ börjar blinka.

3. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in KOKTIDEN.

4. Tryck på $\odot$.

5. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in SLUTTIDEN.

6. Tryck på $\odot$ för att bekräfta.

Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåts hörs en ljudsignal.

7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på $\odot$ flera gånger tills $\triangle$ börjar blinka.

2. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ för att ställa in önskad tid.

Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.

3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

7.7 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på $\odot$ tills önskad funktionslampa börjar blinka.

2. Tryck på och håll in $\ominus$. Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



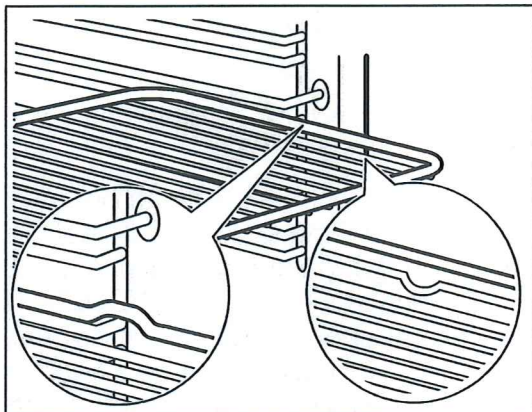
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

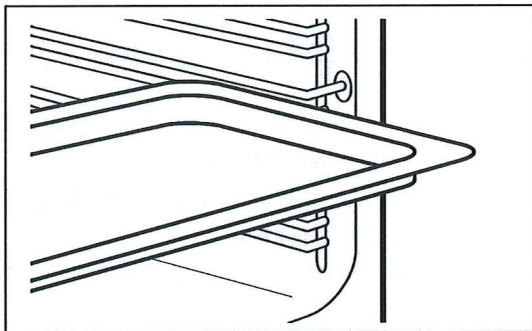
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



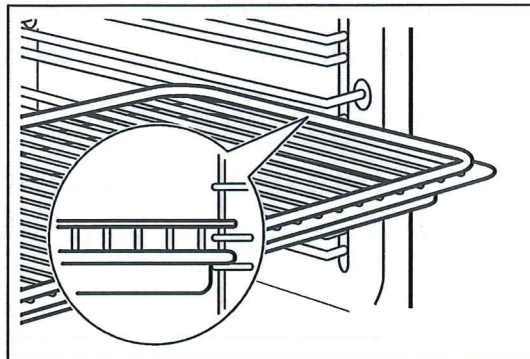
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

9.2 Säkerhetstermostat

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

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

10. TRICKS OCH TIPS



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fyra hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Ugnen 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. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

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.

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.

Tillagningstider

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

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

10.2 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	165	2 (1 och 3)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	2 (1 och 3)	20 - 30	I en kakform
Kärnmjölkscheesecake	170	1	165	2	70 - 80	I 26 cm kakform
Äppelkaka	170	1	160	2 (1 och 3)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	På en bakplåt

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Syltpaj	170	2	160	2 (1 och 3)	30 - 40	I 26 cm kakform
Fruktkaka	170	2	155	2	50 - 60	I 26 cm kakform
Sockerkaka (utan fett)	170	2	160	2	90 - 120	I 26 cm kakform
Julkaka / Rik frukt kaka	170	2	160	2	50 - 60	I 20 cm kakform
Russinkaka ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	I en brödplåt
Muffins	170	3	166	3 (1 och 3)	25 - 35	På en bakplåt
Småkakor ¹⁾	150	3	140	3 (1 och 3)	30 - 35	På en bakplåt
Maräng	100	3	115	3	35 - 40	På en bakplåt
Bullar ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	På en bakplåt
Petit-choudeg ¹⁾	190	3	180	3 (1 och 3)	15 - 20	På en bakplåt
Pajer	180	3	170	2	25 - 35	I 20 cm kakform
Tårtbotten	180	1 eller 2	170	2	45 - 70	Vänster + höger i en 20 cm form
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtbotten ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	I 20 cm kakform

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Fransk- bröd ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	190	1	30 - 45	I en bröd- plåt
Småfrans- ka ¹⁾	190	2	180	2 (1 och 3)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	I en djup form
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Pajdeg	180	2	180	2	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	200	2	200	2	45 - 60	I en form
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	I en form
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	I en form
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	I en form
Yorkshire- pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 pudding- formar

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett gal- ler eller i en djup form

Livsme- del	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommen- tar
	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå	Tempera- tur (°C)	Ugnsnivå		
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett gal- ler eller i en djup form
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett gal- ler eller i en djup form
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	44 - 50	På ett gal- ler eller i en djup form
Engelsk rostbiff, lite röd in- uti	210	2	200	2	51 - 55	På ett gal- ler eller i en djup form
Engelsk rostbiff, inte röd in- uti	210	2	200	2	55 - 60	På ett gal- ler eller i en djup form
Fläskbög	180	2	170	2	120 - 150	I en djup form
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 bitar i en djup form
Lamm	190	2	190	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	200	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	1	160	1	210 - 240	Hel
Anka	175	2	160	2	120 - 150	Hel
Gås	175	1	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluftstillagning		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Ugnsnivå		
Laxöring/havsruda	190	2	175	2 (1 och 3)	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2 (1 och 3)	35 - 60	4 - 6 filéer

10.3 Min Grill

Ställ in temperaturen till 250 °C.

Förvärm ugnen i 10 minuter.

Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	Vikt (kg)	1:a sidan	2:a sidan
Filéer	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biffstek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv	8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare	6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar	4 - 6	-	5 - 7	-
Rostat bröd	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Varmluftsgrillning

Använd den tredje hyllnivån.

Ställ in högsta temperaturen vid 200 °C.

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	(kg)	1:a sidan	2:a sidan
Rulader (kal-kon)	1	1	30 - 40	20 - 30
Kyckling (halvor)	2	1	25 - 30	20 - 30
Kycklinglår	6	-	15 - 20	15 - 18

Livsmedel	Mängd		Tid (min)	
	Antal	(kg)	1:a sidan	2:a sidan
Vaktel	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Grönsaksgratäng	-	-	20 - 25	-
Kammusslor	-	-	15 - 20	-
Makrill	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Fisk i skivor	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

10.5 Varmluft Med Fukt



För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Bullar, 12 stycken	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Bullar, 9 stycken	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Frys pizza, 0,35 kg	galler	220	2	35 - 40
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stycken	keramiska ramekiner på galler	200	3	30 - 40
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	170	2	20 - 30
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 45
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	40 - 50

Livsmedel	Tillbehör	Temperatur (°C)	Ugnsnivå	Tid (min)
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 35
Cookies, 16 stycken	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 stycken	långpanna eller djup form	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stycken	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Paj, 16 stycken	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Kakor, 20 stycken	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tartletter, 8 stycken	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Kokta grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	30 - 45
Grönsaker, medelhavsstil, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 40

10.6 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Små bakverk	Över-undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	Lägg 20 små kakor på en bakplåt.
Äppelpaj	Över-undervärme	Galler	1	170	80 - 120	Använd 2 formar (diameter 20 cm) som står diagonalt.
Sockerkaka	Över-undervärme	Galler	2	170	35 - 45	Använd en kakform (26 cm i diameter).

Livsmedel	Funktion	Tillbehör	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Mördegskakor	Över-undervärme	Bakplåt	3	150	20 - 35	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Rostat bröd 4 - 6 bitar	Min Grill	Galler	3	max.	2 - 4 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött 6 bitar, 0,6 kg	Min Grill	Galler och långpanna	3	max.	20 - 30	Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara på i 10 minuter före tillagning. Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller 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.

11.3 Rengöring av luckans packning

Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans packning är den som omger ugnens öppning. Använd inte ugnen om denna dörrpackning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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

11.4 Ta bort ugnsstegarna

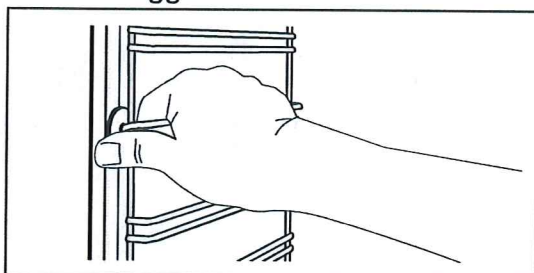
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



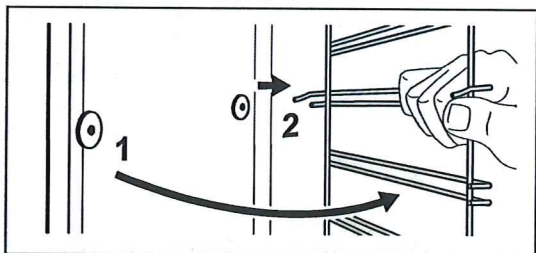
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

11.5 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.



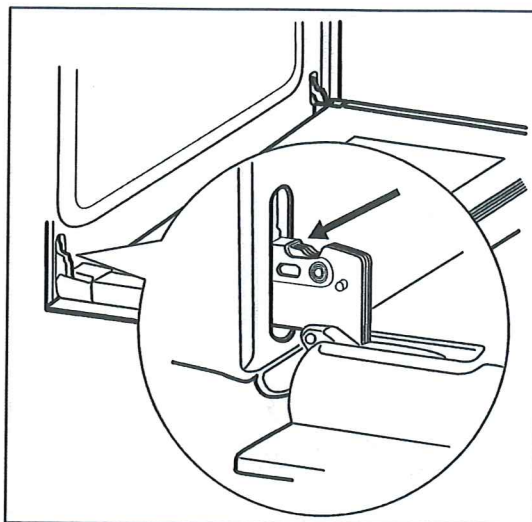
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



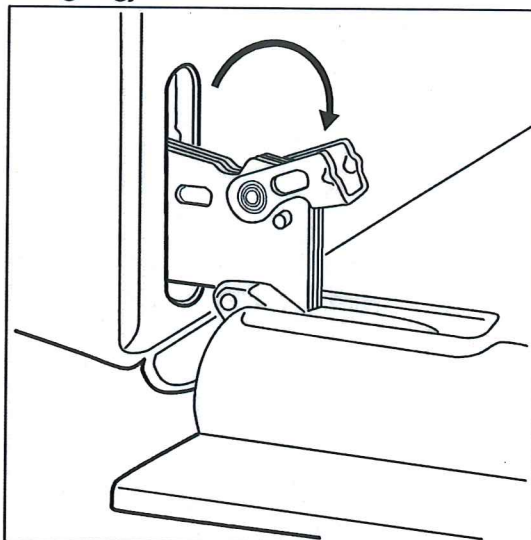
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

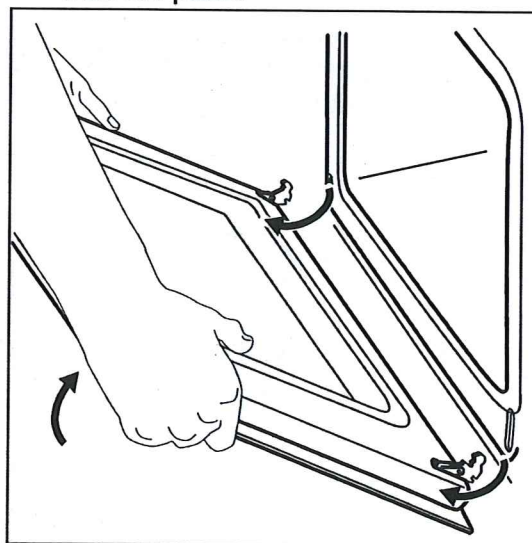
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



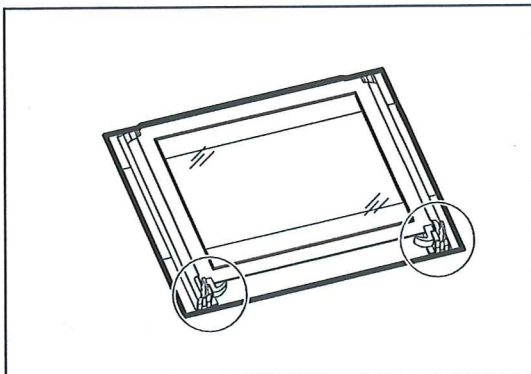
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



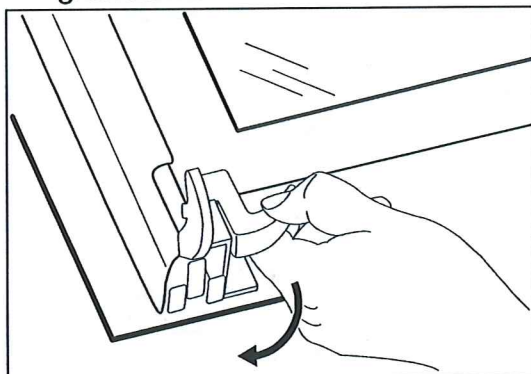
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



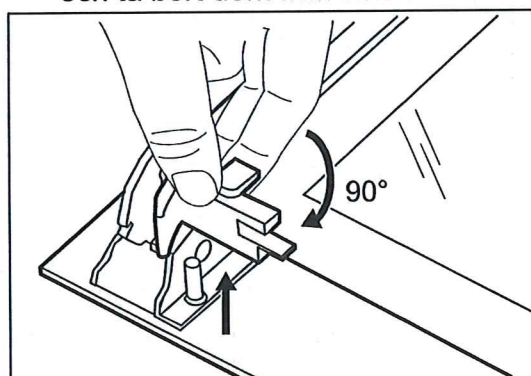
4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



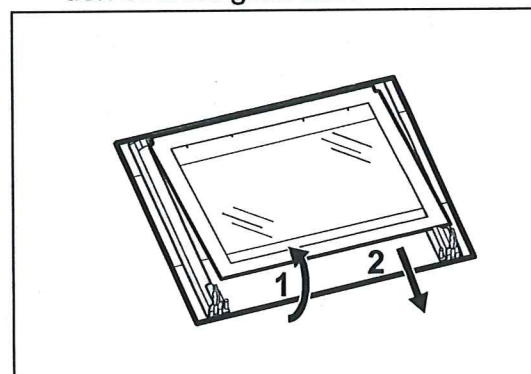
5. Lossa låssystemet för att ta bort glasrutorna.



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



7. Lyft försiktigt och ta därefter bort glasrutorna en efter en. Börja med den översta glasrutan.



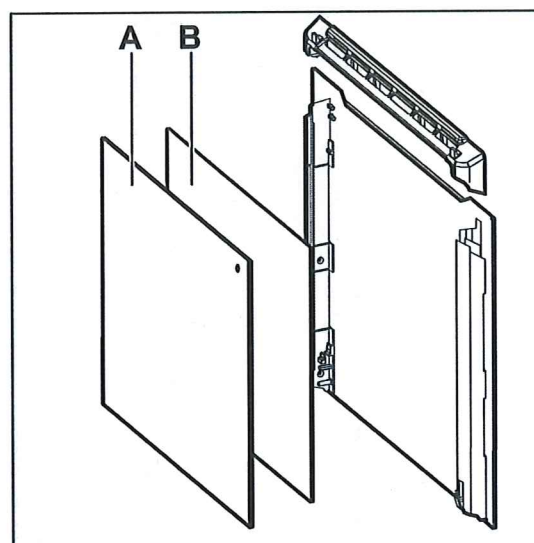
8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna

noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

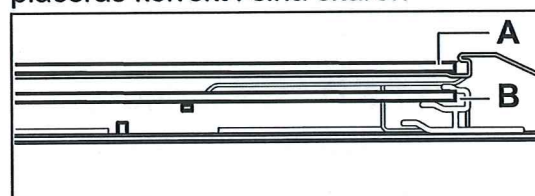
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



11.6 Byte av lampan



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.

2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.

4. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

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.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

12.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

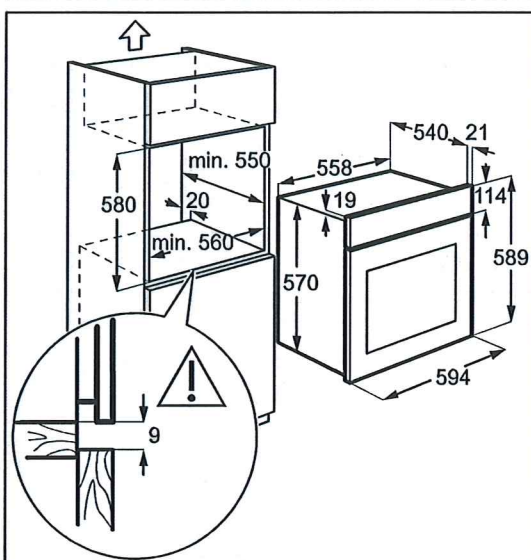
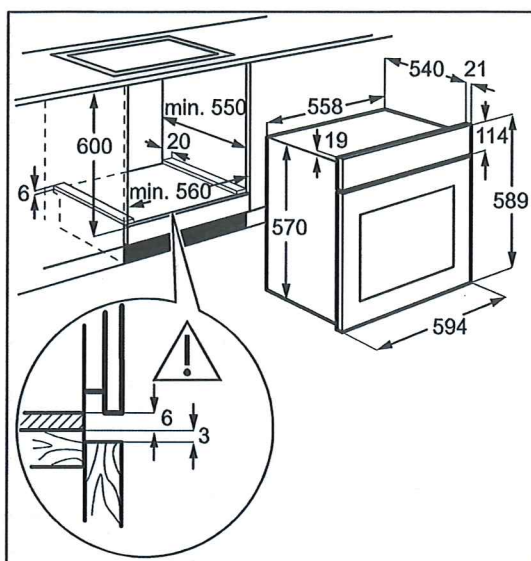
13. INSTALLATION



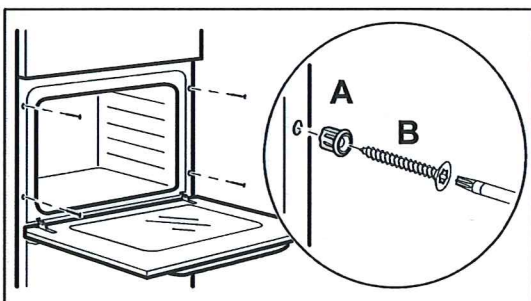
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Inbyggd



13.2 Montering i skåp



13.3 Elektrisk installation

i Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras endast med en huvudkabel.

13.4 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. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

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

14. TEKNISKA DATA

14.1 Tekniska data

Nätspänning

220 - 240 V

Frekvens

50 / 60 Hz

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	EOB301W EOB301X	
Energiindex	94.9	
Energiklass	A	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	0.83 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.75 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	57 l	
Typ av ugn	Inbygggnadsugn	
Massa	EOB301W	29.5 kg
	EOB301X	29.4 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

15.2 Energibesparing



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

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen.

16. 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



867348888-A-492018

