

EOB100JX  
EOB100W  
EOB100X



---

**FI** Uuni  
**SV** Inbyggnadsugn

---

Käyttöohje  
Bruksanvisning

2  
25



**Electrolux**

## SISÄLTÖ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....          | 3  |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....          | 4  |
| 3. LAITTEEN KUVAUS.....             | 7  |
| 4. KÄYTTÖÖNOTTO.....                | 7  |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....         | 8  |
| 6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 9  |
| 7. LISÄTOIMINNOT.....               | 10 |
| 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....         | 10 |
| 9. HOITO JA PUHDISTUS.....          | 18 |
| 10. VIANMÄÄRITYS.....               | 21 |
| 11. ASENNUS.....                    | 21 |
| 12. ENERGIA TEHOKKUUS.....          | 23 |

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.

- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
  - Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
  - Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
  - Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
  - Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
  - Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
  - Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
  - Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
  - Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
  - Älä paina avointa uunin luukkuja.
  - Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
  - Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
  - Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
  - Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Emalipintojen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai

halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

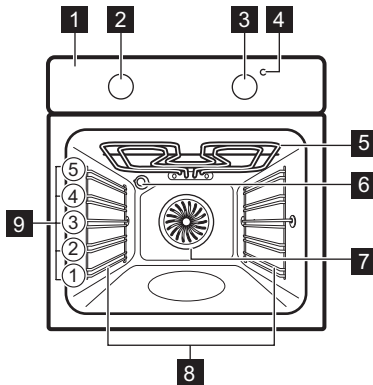
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.7 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 3. LAITTEEN KUVAUS

### 3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Valo
- 7 Puhallin
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Kannatintasot

### 3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**  
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.

## 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.






Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

### 4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna laitteen käydä 15 minuuttia.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



**Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:**



- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.
- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

### 5.2 Uunin toiminnot

| Uunin toiminto  | Käyttötarkoitus   |
|---|---|
| 0   | Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.   |
|    | Uunivalo Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.   |
|    | Ylä + alalämpö Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.  |
|   | Ylälämpö Päältä ruskistetut leivät, kakut ja leivonnaiset. Valmiiden ruokien loppukypsennys.                                      |
|  | Alalämpö Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.  |
|  | Grilli Matalien ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.   |
|  | Maksigrilli Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.   |
|  | Gratinointi Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. |



| Uunin toiminto  | Käyttötarkoitus  |
|---|--|
|  Kiertoilma    | Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.          |
|  Pizzatoiminto | Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa. |

## 6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



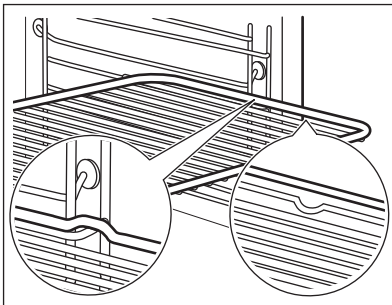
### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

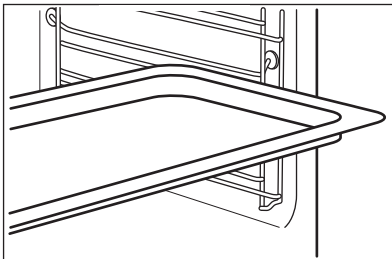
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



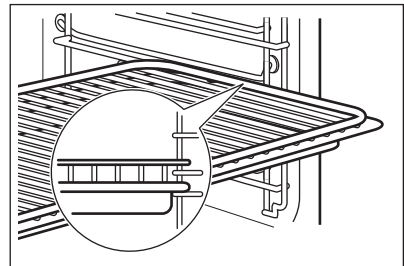
Uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin. Varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

### 7.2 Ylikuumenemissuoja

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

## 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 8.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintaso. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta

### 8.2 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

### 8.3 Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahrjoja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

### 8.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

## 8.5 Paistotaulukko

## Kakut

| Ruokalaji                                  | Ylä-/alalämpö  |               | Kiertoilma     |                    | Aika (min) | Kommentit   |
|--|----------------|---------------|----------------|--------------------|------------|---|
|  | Lämpötila (°C) | Kannatin-taso | Lämpötila (°C) | Kannatin-taso      |            |   |
| Vatkatut leivonnaiset                      | 170            | 2             | 160            | 3 (2 ja 4)         | 45 - 60    | Kakku-<br>vuoassa   |
| Murotaikina                                | 170            | 2             | 160            | 3 (2 ja 4)         | 20 - 30    | Kakku-<br>vuoassa   |
| Piimä-juustokakku                          | 170            | 1             | 165            | 2                  | 60 - 80    | 26 cm:n<br>kakku-<br>vuoassa                                      |
| Omenapiiras <sup>1)</sup>                  | 170            | 2             | 160            | 2 (vasen ja oikea) | 80 - 100   | Kahdessa<br>20 cm:n<br>kakku-<br>vuoassa<br>uuniritilän<br>päällä |
| Struudeli                                  | 175            | 3             | 150            | 2                  | 60 - 80    | Leivinpellil-<br>lä   |
| Hillotorttu                                | 170            | 2             | 165            | 2 (vasen ja oikea) | 30 - 40    | 26 cm:n<br>kakku-<br>vuoassa                                      |
| Sokerikakku                                | 170            | 2             | 160            | 2                  | 50 - 60    | 26 cm:n<br>kakku-<br>vuoassa                                      |
| Joulukakku/hedel-<br>mäkakku <sup>1)</sup> | 160            | 2             | 150            | 2                  | 90 - 120   | 20 cm:n<br>kakku-<br>vuoassa                                      |
| Rusinakakku <sup>1)</sup>                  | 175            | 1             | 160            | 2                  | 50 - 60    | Leipä-<br>vuoassa   |
| Pienet kakut - yksi taso                   | 170            | 3             | 140 - 150      | 3                  | 20 - 30    | Leivinpellil-<br>lä   |
| Pienet kakut - kaksi tasoa                 | -              | -             | 140 - 150      | 2 ja 4             | 25 - 35    | Leivinpellil-<br>lä   |
| Pienet kakut - kolme tasoa                 | -              | -             | 140 - 150      | 1, 3 ja 5          | 30 - 45    | Leivinpellil-<br>lä   |

| Ruokalaji                            | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                       | Aika (min) | Kommentit                 |
|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|------------|---------------------------|
|                                      | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso        |            |                           |
| Pikkuleivät / pastejit - yksi taso   | 140            | 3              | 140 - 150      | 3                     | 30 - 35    | Leivinpellillä            |
| Pikkuleivät / pastejit - kaksi tasoa | -              | -              | 140 - 150      | 2 ja 4                | 35 - 40    | Leivinpellillä            |
| Pikkuleivät / pastejit - kolme tasoa | -              | -              | 140 - 150      | 1, 3 ja 5             | 35 - 45    | Leivinpellillä            |
| Marengit - yksi taso                 | 120            | 3              | 120            | 3                     | 80 - 100   | Leivinpellillä            |
| Marengit - kaksi tasoa <sup>1)</sup> | -              | -              | 120            | 2 ja 4                | 80 - 100   | Leivinpellillä            |
| Pullat <sup>1)</sup>                 | 190            | 3              | 190            | 3                     | 12 - 20    | Leivinpellillä            |
| Eclair-leivokset - yksi taso         | 190            | 3              | 170            | 3                     | 25 - 35    | Leivinpellillä            |
| Eclair-leivokset - kaksi tasoa       | -              | -              | 170            | 2 ja 4                | 35 - 45    | Leivinpellillä            |
| Piiraat                              | 180            | 2              | 170            | 2                     | 45 - 70    | 20 cm:n kakku-<br>vuoassa |
| Hedelmä-kakku                        | 160            | 1              | 150            | 2                     | 110 - 120  | 24 cm:n kakku-<br>vuoassa |
| Täytekak-<br>kupohja                 | 170            | 1              | 160            | 2 (vasen<br>ja oikea) | 50 - 60    | 20 cm:n kakku-<br>vuoassa |

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Leipä ja pizza

| Ruokalaji                  | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                | Aika (min) | Kommentit                                |
|----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|--|
|                            | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso |            |  |
| Vaalea leipä <sup>1)</sup> | 190            | 1              | 190            | 1              | 60 - 70    | 1- 2 kappaletta, 500 g/kpl               |
| Ruisleipä                  | 190            | 1              | 180            | 1              | 30 - 45    | Leipävuoaassa                            |
| Sämpylät <sup>1)</sup>     | 190            | 2              | 180            | 2 (2 ja 4)     | 25 - 40    | 6 - 8 kpl leivinpellillä                 |
| Pizza <sup>1)</sup>        | 230 - 250      | 1              | 230 - 250      | 1              | 10 - 20    | Leivinpellillä tai grilli-/uuni-pannussa |
| Teeleipä <sup>1)</sup>     | 200            | 3              | 190            | 3              | 10 - 20    | Leivinpellillä                           |

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Paistokset

| Ruokalaji                | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                | Aika (min) | Kommentit |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|-----------|
|                          | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso |            |           |
| Pastapaistos             | 200            | 2              | 180            | 2              | 40 - 50    | Vuoassa   |
| Vihannespaistos          | 200            | 2              | 175            | 2              | 45 - 60    | Vuoassa   |
| Piiras <sup>1)</sup>     | 180            | 1              | 180            | 1              | 50 - 60    | Vuoassa   |
| Lasagne <sup>1)</sup>    | 180 - 190      | 2              | 180 - 190      | 2              | 25 - 40    | Vuoassa   |
| Cannelloni <sup>1)</sup> | 180 - 190      | 2              | 180 - 190      | 2              | 25 - 40    | Vuoassa   |

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Liha

| Ruokalaji  | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                | Aika (min) | Kommentit     |
|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|---------------|
|            | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso |            |               |
| Naudanliha | 200            | 2              | 190            | 2              | 50 - 70    | Uuniritilällä |

| Ruokalaji                               | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                | Aika (min) | Kommentit     |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|---------------|
|   | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso |            |               |
| Porsaanliha                             | 180            | 2              | 180            | 2              | 90 - 120   | Uuniritilälä  |
| Vasikanliha                             | 190            | 2              | 175            | 2              | 90 - 120   | Uuniritilälä  |
| Englantilainen paahtopaisti, raaka      | 210            | 2              | 200            | 2              | 50 - 60    | Uuniritilälä  |
| Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä | 210            | 2              | 200            | 2              | 60 - 70    | Uuniritilälä  |
| Englantilainen paahtopaisti, kypsä      | 210            | 2              | 200            | 2              | 70 - 75    | Uuniritilälä  |
| Porsaanlapa                             | 180            | 2              | 170            | 2              | 120 - 150  | Mukana kamara |
| Porsaanpötka                            | 180            | 2              | 160            | 2              | 100 - 120  | 2 kappaletta  |
| Lammas                                  | 190            | 2              | 175            | 2              | 110 - 130  | Koipi         |
| Broileri                                | 220            | 2              | 200            | 2              | 70 - 85    | Kokonainen    |
| Kalkkuna                                | 180            | 2              | 160            | 2              | 210 - 240  | Kokonainen    |
| Ankka                                   | 175            | 2              | 220            | 2              | 120 - 150  | Kokonainen    |
| Hanhi                                   | 175            | 2              | 160            | 1              | 150 - 200  | Kokonainen    |
| Jänis                                   | 190            | 2              | 175            | 2              | 60 - 80    | Palasina      |
| Jänis                                   | 190            | 2              | 175            | 2              | 150 - 200  | Palasina      |
| Fasaani                                 | 190            | 2              | 175            | 2              | 90 - 120   | Kokonainen    |

## Kala

| Ruokalaji          | Ylä-/alalämpö  |                | Kiertoilma     |                | Aika (min) | Kommentit      |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------|----------------|
|                    | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso | Lämpötila (°C) | Kannattin-taso |            |                |
| Taimen/<br>Lahna   | 190            | 2              | 175            | 2              | 40 - 55    | 3 - 4 kalaa    |
| Tonnikala/<br>Lohi | 190            | 2              | 175            | 2              | 35 - 60    | 4 - 6 fileettä |

## 8.6 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

| Ruokalaji                     | Määrä |      | Lämpötila (°C) | Aika (min) |          | Kannattin-taso |
|-------------------------------|-------|------|----------------|------------|----------|----------------|
|                               | Kpl   | (g)  |                | 1. puoli   | 2. puoli |                |
| Naudanfileepihvit             | 4     | 800  | maks.          | 12 - 15    | 12 - 14  | 4              |
| Naudanlihapihvit              | 4     | 600  | maks.          | 10 - 12    | 6 - 8    | 4              |
| Makkarat                      | 8     | -    | maks.          | 12 - 15    | 10 - 12  | 4              |
| Porsaan-<br>kyljykset         | 4     | 600  | maks.          | 12 - 16    | 12 - 14  | 4              |
| Broileri<br>(puolik-<br>kaat) | 2     | 1000 | maks.          | 30 - 35    | 25 - 30  | 4              |
| Kebab                         | 4     | -    | maks.          | 10 - 15    | 10 - 12  | 4              |
| Broilerin<br>rintapala        | 4     | 400  | maks.          | 12 - 15    | 12 - 14  | 4              |
| Jauheliha-<br>pihvi           | 6     | 600  | maks.          | 20 - 30    | -        | 4              |
| Kalafile                      | 4     | 400  | maks.          | 12 - 14    | 10 - 12  | 4              |
| Lämpimät<br>leivät            | 4 - 6 | -    | maks.          | 5 - 7      | -        | 4              |
| Paahtolei-<br>vät             | 4 - 6 | -    | maks.          | 2 - 4      | 2 - 3    | 4              |

## 8.7 Gratinointi

### Naudanliha

| Ruokalaji  | Määrä          | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--|----------------|----------------|------------|--------------|
| Paahtopaisti tai filee, raaka <sup>1)</sup>      | per paksuus/cm | 190 - 200      | 5 - 6      | 1 tai 2      |
| Paahtopaisti tai filee, puolikypsä <sup>1)</sup> | per paksuus/cm | 180 - 190      | 6 - 8      | 1 tai 2      |
| Paahtopaisti tai filee, kypsä <sup>1)</sup>      | per paksuus/cm | 170 - 180      | 8 - 10     | 1 tai 2      |

1) Esikuumenna uuni.

### Porsaanliha

| Ruokalaji                             | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------------------------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Lapa, niska, kinkku                   | 1 - 1,5    | 160 - 180      | 90 - 120   | 1 tai 2      |
| Kyljykset, siankylki                  | 1 - 1,5    | 170 - 180      | 60 - 90    | 1 tai 2      |
| Lihamureke                            | 0,75 - 1   | 160 - 170      | 50 - 60    | 1 tai 2      |
| Porsaan potka paisti (esikypsennetty) | 0,75 - 1   | 150 - 170      | 90 - 120   | 1 tai 2      |

### Vasikanliha

| Ruokalaji     | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Vasikanpaisti | 1          | 160 - 180      | 90 - 120   | 1 tai 2      |
| Vasikanreisi  | 1,5 - 2    | 160 - 180      | 120 - 150  | 1 tai 2      |

### Lammas

| Ruokalaji                 | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Lampaanreisi, lammaspasti | 1 - 1,5    | 150 - 170      | 100 - 120  | 1 tai 2      |
| Lampaanselkä              | 1 - 1,5    | 160 - 180      | 40 - 60    | 1 tai 2      |

### Lintupaisti

| Ruokalaji          | Määrä (kg)     | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Linnunliha paloina | 0,2 - 0,25 kpl | 200 - 220      | 30 - 50    | 1 tai 2      |
| Puolikas kana      | 0,4 - 0,5 kpl  | 190 - 210      | 35 - 50    | 1 tai 2      |



| Ruokalaji      | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|----------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Broileri, kana | 1 - 1,5    | 190 - 210      | 50 - 70    | 1 tai 2      |
| Ankka          | 1,5 - 2    | 180 - 200      | 80 - 100   | 1 tai 2      |
| Hanhi          | 3,5 - 5    | 160 - 180      | 120 - 180  | 1 tai 2      |
| Kalkkuna       | 2,5 - 3,5  | 160 - 180      | 120 - 150  | 1 tai 2      |
| Kalkkuna       | 4 - 6      | 140 - 160      | 150 - 240  | 1 tai 2      |

### Kala (haudutettu)

| Ruokalaji       | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-----------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Kokonainen kala | 1 - 1,5    | 210 - 220      | 40 - 60    | 1 tai 2      |

## 8.8 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

### Vihannekset

| Ruokalaji                | Lämpötila (°C) | Aika (h) | Kannatintaso |         |
|--------------------------|----------------|----------|--------------|---------|
|                          |                |          | 1 taso       | 2 tasoa |
| Pavut                    | 60 - 70        | 6 - 8    | 3            | 1 / 4   |
| Paprikat                 | 60 - 70        | 5 - 6    | 3            | 1 / 4   |
| Vihannekset hapanruokiin | 60 - 70        | 5 - 6    | 3            | 1 / 4   |
| Sienet                   | 50 - 60        | 6 - 8    | 3            | 1 / 4   |
| Yrtit                    | 40 - 50        | 2 - 3    | 3            | 1 / 4   |

### Hedelmät

| Ruokalaji      | Lämpötila (°C) | Aika (h) | Kannatintaso |         |
|----------------|----------------|----------|--------------|---------|
|                |                |          | 1 taso       | 2 tasoa |
| Luumut         | 60 - 70        | 8 - 10   | 3            | 1 / 4   |
| Aprikoosit     | 60 - 70        | 8 - 10   | 3            | 1 / 4   |
| Omenaviipaleet | 60 - 70        | 6 - 8    | 3            | 1 / 4   |
| Päärynät       | 60 - 70        | 6 - 9    | 3            | 1 / 4   |

## 9. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

### 9.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet



Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

### 9.3 Luukun tiivisten puhdistaminen

- Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehiksen ympärillä. Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota

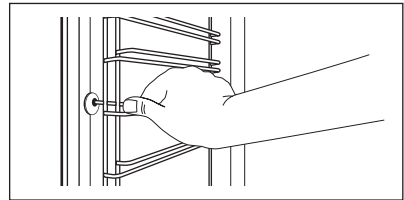
yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

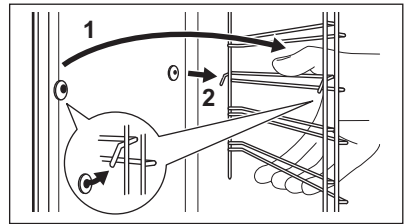
### 9.4 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

### 9.5 Uunin katto



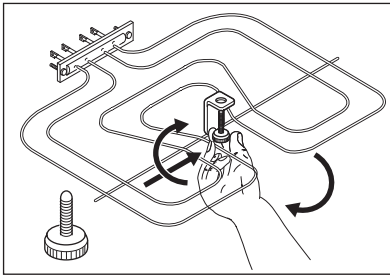
#### VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.
3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua.

Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



#### **VAROITUS!**

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

## 9.6 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.



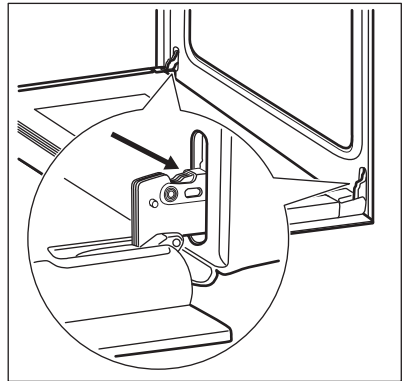
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



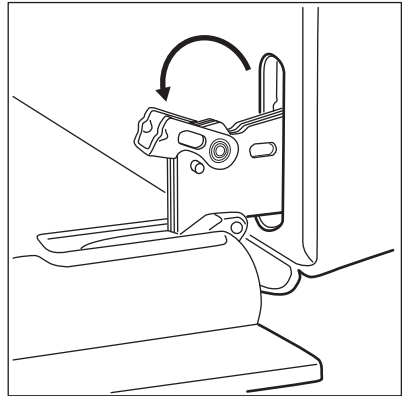
#### **HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

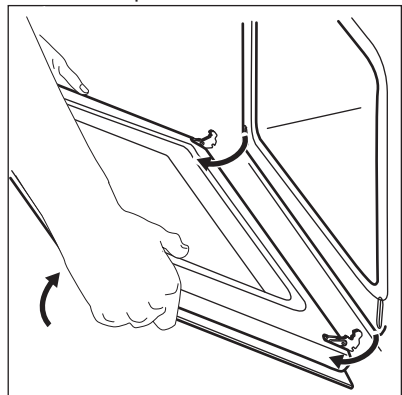
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



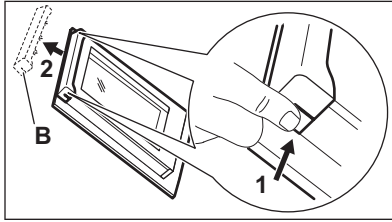
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



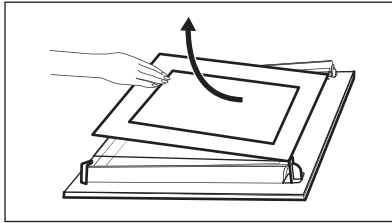
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistet vapautuu.



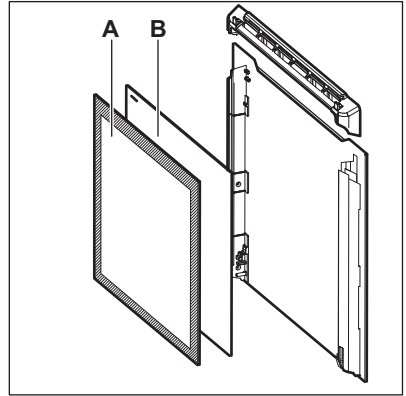
6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



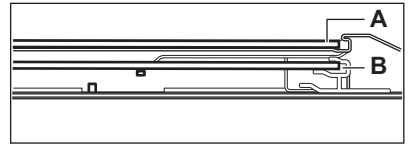
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Ensimmäisessä lasilevyssä (A) on koristeellinen kehys. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten (A) painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 9.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



### **HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

## Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

## 10. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Käyttöhäiriöt

| Ongelma   | Mahdollinen syy                                | Korjaustoimenpide   |
|---|--|---|
| Uuni ei kuumene.  | Uuni on kytketty pois toiminnasta.             | Kytke uuni toimintaan.  |
| Uuni ei kuumene.  | Sulake on palanut.                             | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
| Valo ei syty.   | Lamppu on palanut.                             | Vaihda lamppu.  |
| Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle. | Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi. | Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.  |

### 10.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

#### Suosittelemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.) .....

Tuotenumero (PNC) .....

Sarjanumero (S.N.) .....

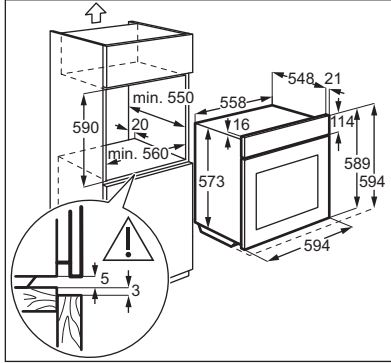
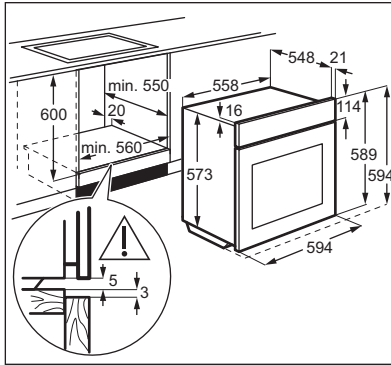
## 11. ASENNUS



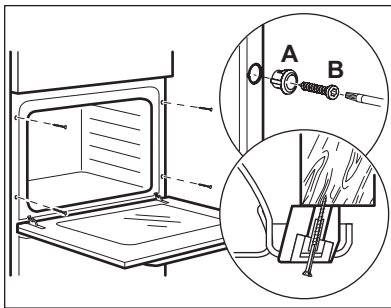
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Asentaminen kalusteeseen



## 11.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



## 11.3 Sähköliitäntä

**i** Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 11.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

| Kokonaisteho (W) | Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|--|
| enintään 1380    | 3 x 0.75                               |
| enintään 2300    | 3 x 1                                  |
| enintään 3680    | 3 x 1.5                                |

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajohtimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

## 12. ENERGIATEHOKKUUS

### 12.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

|  |                                |         |
|--|--------------------------------|---------|
| Toimittajan nimi   | Electrolux                     |         |
| Mallin tunnus  | EOB100JX<br>EOB100W<br>EOB100X |         |
| Energialuokka  | 100,0                          |         |
| Energiatehokkuusluokka   | A                              |         |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0,93 kWh/kierrös               |         |
| Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa        | 0,85 kWh/kierrös               |         |
| Uunien lukumäärä   | 1                              |         |
| Lämmönlähde  | Sähkö                          |         |
| Äänimer.voimak   | 72 l                           |         |
| Uunityyppi   | Kalusteeseen asennettava uuni  |         |
| Massa  | EOB100JX                       | 31.5 kg |
|  | EOB100W                        | 31.5 kg |
|  | EOB100X                        | 30.5 kg |

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

### 12.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

#### Yleisohjeita

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

#### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.


#### Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

## 13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä Kierrätä pakkaus laittamalla

se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä

kierrättämällä sähkö- ja  
elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen

mukana. Palauta tuote paikalliseen  
kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä  
paikalliseen viranomaiseen.



# INNEHÅLL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 26 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 27 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 29 |
| 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....  | 30 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 30 |
| 6. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 31 |
| 7. TILLVALSFUNKTIONER.....      | 32 |
| 8. TRICKS OCH TIPS.....         | 32 |
| 9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....   | 39 |
| 10. FELSÖKNING.....             | 42 |
| 11. INSTALLATION.....           | 43 |
| 12. 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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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




Köpa 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 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.
- Låt inte barn 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.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

### 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. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller elfasta formar.

- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk 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. 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 apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- 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.
- 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 stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget 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.

### 2.3 Använd



#### **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.
- 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 tvättmaskinen.



#### **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 het 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.
- 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 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 Skötsel och rengöring



#### **WARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att 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 ytmaterialiet 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 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

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

## 2.6 Kassering



### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

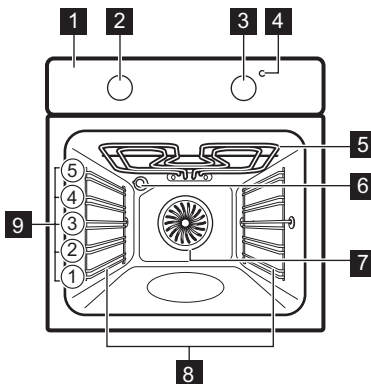
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 2.7 Underhåll

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

# 3. PRODUKTBEKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperaturvred
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnssteg, löstagbar
- 9 Ugnsnivåer

## 3.2 Tillbehör

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

För kakor och småkakor.

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

## 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången.

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

### 4.2 Förvärmning

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

1. Välj funktionen och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Välj funktionen och ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och inaktivera produkten












**Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:**

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

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 | Program                          |
|--------------|----------------------------------|
| <b>0</b>     | Avstängt läge Ugnen är avstängd. |

| Ugnsfunktion  |                    | Program   |
|---|--------------------|---|
|  | Belysning          | För att sätta på lampan utan att använda en tillagningsfunktion.  |
|  | Över-/undervärme   | För bakning och stekning på en ugnsnivå.  |
|  | Övervärme          | 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 | För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. 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 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.                        |
|  | Pizza/Paj          | För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme. |

## 6. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

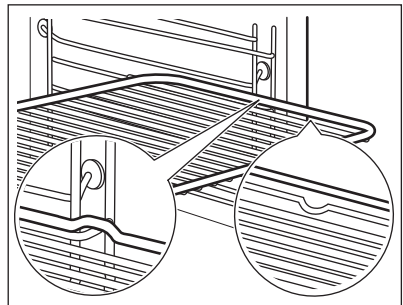


**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Sätta in tillbehör

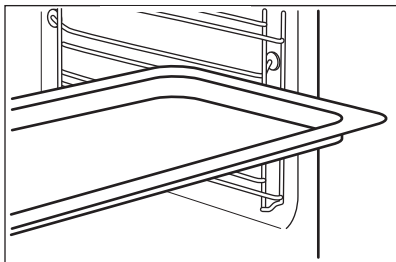
Galler:

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



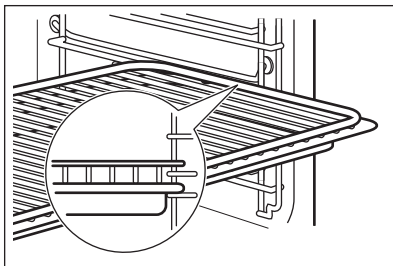
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

## 7. TILLVALSFUNKTIONER

### 7.1 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.

### 7.2 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.

## 8. TRICKS OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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

### 8.1 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.



## 8.2 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.

## 8.3 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.

## 8.4 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.

## 8.5 Baknings- och grillningstabell

### Kakor

| Livsmedel                              | Över-/Undervärme |          | Varmluft        |                     | Tid (min) | Kommentar                             |
|--|------------------|----------|-----------------|---------------------|-----------|---------------------------------------|
|  | Temperatur (°C)  | Falsnivå | Temperatur (°C) | Falsnivå            |           |                                       |
| Recept där vispning ingår              | 170              | 2        | 160             | 3 (2 och 4)         | 45 - 60   | I en kakform                          |
| Mördeg                                 | 170              | 2        | 160             | 3 (2 och 4)         | 20 - 30   | I en kakform                          |
| Cheesecake                             | 170              | 1        | 165             | 2                   | 60 - 80   | I 26 cm kakform                       |
| Äppelkaka <sup>1)</sup>                | 170              | 2        | 160             | 2 (vänster + höger) | 80 - 100  | I två kakformar (20 cm) på ett galler |
| Strudel                                | 175              | 3        | 150             | 2                   | 60 - 80   | På en bakplåt                         |
| Syltpaj                                | 170              | 2        | 165             | 2 (vänster + höger) | 30 - 40   | I 26 cm kakform                       |
| Sockerkaka                             | 170              | 2        | 160             | 2                   | 50 - 60   | I 26 cm kakform                       |
| Julkaka / Rik frukt kaka <sup>1)</sup> | 160              | 2        | 150             | 2                   | 90 - 120  | I 20 cm kakform                       |
| Russinkaka <sup>1)</sup>               | 175              | 1        | 160             | 2                   | 50 - 60   | I en brödpåse                         |

| Livsmedel                           | Över-/Undervärme |          | Varmluft        |                     | Tid (min) | Kommentar       |
|-------------------------------------|------------------|----------|-----------------|---------------------|-----------|-----------------|
|                                     | Temperatur (°C)  | Falsnivå | Temperatur (°C) | Falsnivå            |           |                 |
| Muffins - en nivå                   | 170              | 3        | 140 - 150       | 3                   | 20 - 30   | På en bakplåt   |
| Muffins - två nivåer                | -                | -        | 140 - 150       | 2 och 4             | 25 - 35   | På en bakplåt   |
| Muffins - tre nivåer                | -                | -        | 140 - 150       | 1, 3 och 5          | 30 - 45   | På en bakplåt   |
| Skorpor/kakor - en nivå             | 140              | 3        | 140 - 150       | 3                   | 30 - 35   | På en bakplåt   |
| Skorpor/kakor - två nivåer          | -                | -        | 140 - 150       | 2 och 4             | 35 - 40   | På en bakplåt   |
| Skorpor/kakor - tre nivåer          | -                | -        | 140 - 150       | 1, 3 och 5          | 35 - 45   | På en bakplåt   |
| Marängar - en nivå                  | 120              | 3        | 120             | 3                   | 80 - 100  | På en bakplåt   |
| Marängar - två nivåer <sup>1)</sup> | -                | -        | 120             | 2 och 4             | 80 - 100  | På en bakplåt   |
| Bullar <sup>1)</sup>                | 190              | 3        | 190             | 3                   | 12 - 20   | På en bakplåt   |
| Eclair - en nivå                    | 190              | 3        | 170             | 3                   | 25 - 35   | På en bakplåt   |
| Eclair - två nivåer                 | -                | -        | 170             | 2 och 4             | 35 - 45   | På en bakplåt   |
| Pajer                               | 180              | 2        | 170             | 2                   | 45 - 70   | I 20 cm kakform |
| Fruktkaka                           | 160              | 1        | 150             | 2                   | 110 - 120 | I 24 cm kakform |
| Tärtbotten                          | 170              | 1        | 160             | 2 (vänster + höger) | 50 - 60   | I 20 cm kakform |

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

**Bröd och pizza**

| Livsmedel                | Över-/Undervärme |          | Varmluft        |             | Tid (min) | Kommentar                       |
|--------------------------|------------------|----------|-----------------|-------------|-----------|---------------------------------|
|                          | Temperatur (°C)  | Falsnivå | Temperatur (°C) | Falsnivå    |           |                                 |
| Franskbröd <sup>1)</sup> | 190              | 1        | 190             | 1           | 60 - 70   | 1 - 2 bröd, 500 g per bröd      |
| Rågbröd                  | 190              | 1        | 180             | 1           | 30 - 45   | I en brödplåt                   |
| Småfranska <sup>1)</sup> | 190              | 2        | 180             | 2 (2 och 4) | 25 - 40   | 6 - 8 stycken på en bakplåt     |
| Pizza <sup>1)</sup>      | 230 - 250        | 1        | 230 - 250       | 1           | 10 - 20   | På en bakplåt eller en djupform |
| Scones <sup>1)</sup>     | 200              | 3        | 190             | 3           | 10 - 20   | På en bakplåt                   |

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

**Suffléer**

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

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

**Kött**

| Livsmedel | Över-/Undervärme |          | Varmluft        |          | Tid (min) | Kommentar     |
|-----------|------------------|----------|-----------------|----------|-----------|---------------|
|           | Temperatur (°C)  | Falsnivå | Temperatur (°C) | Falsnivå |           |               |
| Nötkött   | 200              | 2        | 190             | 2        | 50 - 70   | På ett galler |

| Livsmedel                        | Över-/Undervärme |          | Varmluft        |          | Tid (min) | Kommentar      |
|----------------------------------|------------------|----------|-----------------|----------|-----------|----------------|
|                                  | Temperatur (°C)  | Falsnivå | Temperatur (°C) | Falsnivå |           |                |
| Fläsk                            | 180              | 2        | 180             | 2        | 90 - 120  | På ett galler  |
| Kalv                             | 190              | 2        | 175             | 2        | 90 - 120  | På ett galler  |
| Engelsk rostbiff, röd inuti      | 210              | 2        | 200             | 2        | 50 - 60   | På ett galler  |
| Engelsk rostbiff, lite röd inuti | 210              | 2        | 200             | 2        | 60 - 70   | På ett galler  |
| Engelsk rostbiff, inte röd inuti | 210              | 2        | 200             | 2        | 70 - 75   | På ett 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 bitar |
| Hare                             | 190              | 2        | 175             | 2        | 150 - 200 | Skuren i bitar |
| Fasan                            | 190              | 2        | 175             | 2        | 90 - 120  | Hel            |

### Fisk

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

## 8.6 Min grill



Fövärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

| Livsmedel                  | Mängd |      | Temperatur (°C) | Tid (min) |           | Falsnivå |
|----------------------------|-------|------|-----------------|-----------|-----------|----------|
|                            | Antal | (g)  |                 | 1:a sidan | 2:a sidan |          |
| Filéer                     | 4     | 800  | max.            | 12 - 15   | 12 - 14   | 4        |
| Biffstek                   | 4     | 600  | max.            | 10 - 12   | 6 - 8     | 4        |
| Korv                       | 8     | -    | max.            | 12 - 15   | 10 - 12   | 4        |
| Fläskkotletter             | 4     | 600  | max.            | 12 - 16   | 12 - 14   | 4        |
| Kyckling (delad i 2 delar) | 2     | 1000 | max.            | 30 - 35   | 25 - 30   | 4        |
| Kebab                      | 4     | -    | max.            | 10 - 15   | 10 - 12   | 4        |
| Kycklingbröst              | 4     | 400  | max.            | 12 - 15   | 12 - 14   | 4        |
| Hamburgare                 | 6     | 600  | max.            | 20 - 30   | -         | 4        |
| Fiskfilé                   | 4     | 400  | max.            | 12 - 14   | 10 - 12   | 4        |
| Varma smörgåsar            | 4 - 6 | -    | max.            | 5 - 7     | -         | 4        |
| Rostat bröd                | 4 - 6 | -    | max.            | 2 - 4     | 2 - 3     | 4        |

## 8.7 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> Fövärm ugnen.

**Fläsk**

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

**Fisk (ångkokning)**

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

## 8.8 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        |

## 9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 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.

### 9.2 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.

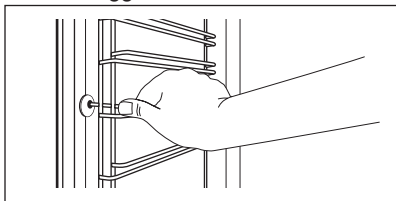
### 9.3 Rengöring av luckans packning

- 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.

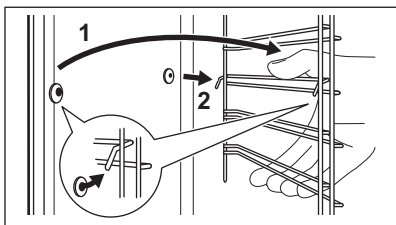
### 9.4 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

### 9.5 Ugnstak



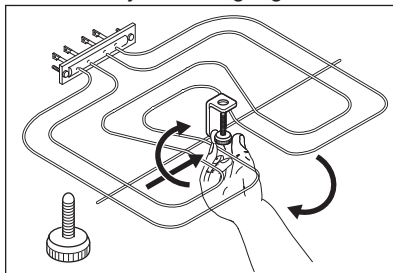
#### **WARNING!**

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

Ta ut ugnstegarna.

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.



#### **WARNING!**

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

### 9.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.



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

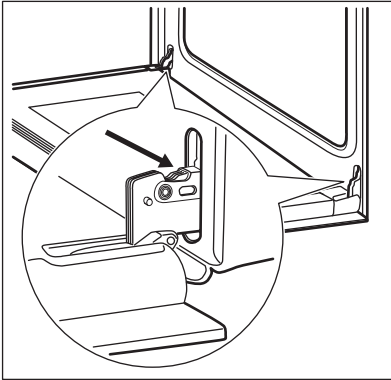


#### **FÖRSIKTIGHET!**

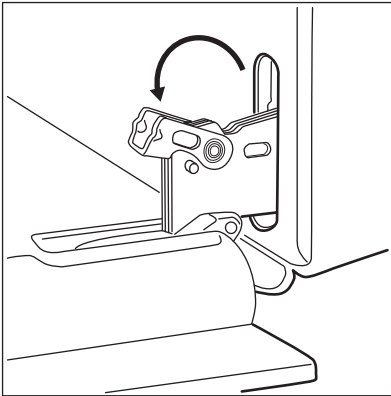
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

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

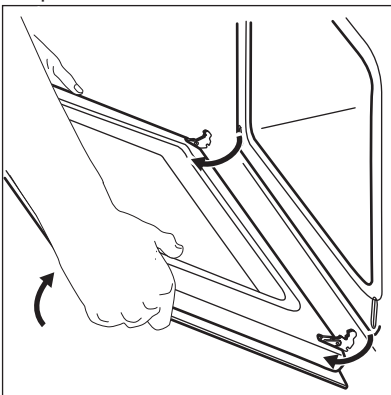




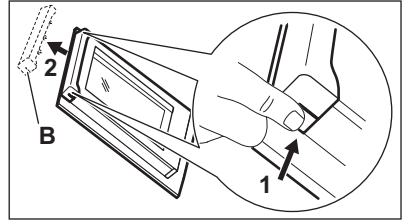
2. Lyft och vrid handtagen på de två gångjärnen.



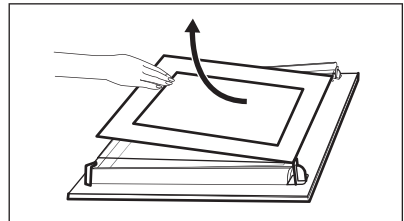
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.  
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



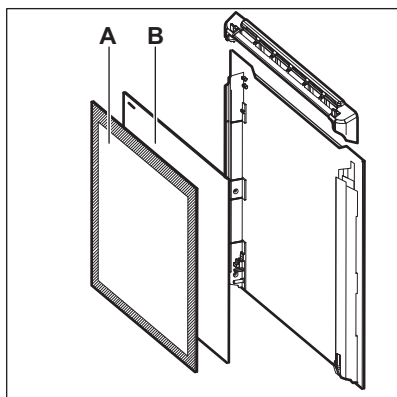
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.  
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



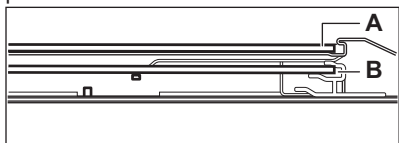
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna nogga.

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

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Den första glasrutan (A) har en dekorativ ram. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (A) med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.



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



## 9.7 Byte av lampan

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

# 10. FELSÖKNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 10.1 Vad gör jag om...

| Problem  | Möjlig orsak                        | Lösning   |
|--|-------------------------------------|---|
| Ugnen värms inte upp.                          | Ugnen är avstängd.                  | Sätt på ugnen.  |
| Ugnen värms inte upp.                          | Säkringarna 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.                            |



### 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.

## 10.2 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) .....

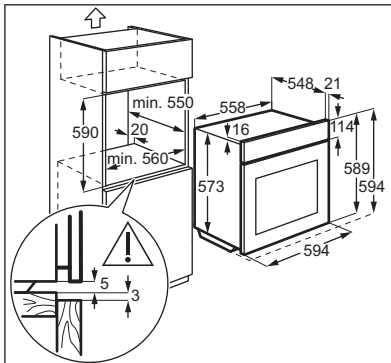
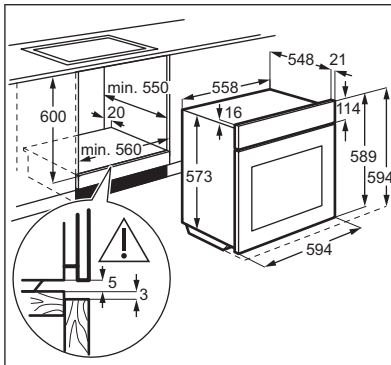
Serienummer (S.N.) .....

## 11. INSTALLATION

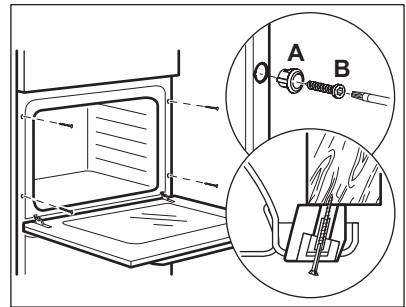


**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Inbyggd



### 11.2 Montering i skåp



### 11.3 Elektrisk installation



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

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

### 11.4 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 <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).

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

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

|   |                                |         |
|---|--------------------------------|---------|
| Leverantörens namn  | Electrolux                     |         |
| Modellbeskrivning   | EOB100JX<br>EOB100W<br>EOB100X |         |
| Energiindex   | 100.0                          |         |
| Energiklass   | A                              |         |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, över/<br>undervärme | 0.93 kWh/program               |         |
| Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft            | 0.85 kWh/program               |         |
| Antal utrymmen  | 1                              |         |
| Värmekälla  | Elektricitet                   |         |
| Ljudstyrka  | 72 l                           |         |
| Typ av ugn  | Inbyggnadsugn                  |         |
| Massa   | EOB100JX                       | 31.5 kg |
|   | EOB100W                        | 31.5 kg |
|   | EOB100X                        | 30.5 kg |

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

### 12.2 Sparar energi



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 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.


#### 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.

## 13. 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)



867339640-A-392016

