



---

**SV** Inbyggnadsugn

Bruksanvisning

## Få ut mesta möjliga av din produkt



För snabb tillgång till manualer, how-to-guides,  
support med mera genom vår fotoregistrering,  
besök [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	11
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	12
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	16
10. TIPS.....	16
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	34
12. FELSÖKNING.....	37
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



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 märkplåten.

 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 av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten 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.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- 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 ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm

Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560 x 20 mm
Nätssladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 25 mm

## 2.2 Elektrisk anslutning



### WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- 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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 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.
- 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 elffasta formar 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. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten 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 Underhåll och rengöring



### **WARNING!**

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

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

- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda 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 med rengöringsmedel.

## 2.5 Lampa inuti produkten



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Kassering



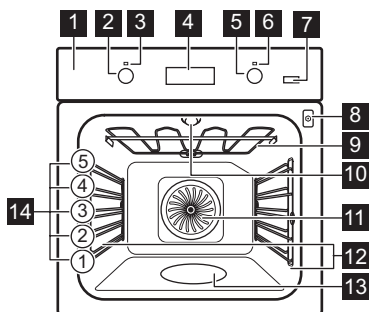
### **WARNING!**

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.

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

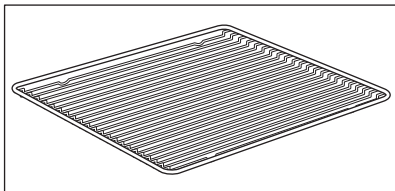
### 3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Vred för ugnsfunktionerna
- 3** Strömlampa/symbol
- 4** Display
- 5** Kontrollvred (för temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/symbol
- 7** PlusSteam
- 8** Uttag för matlagningstermometern
- 9** Värmeelement
- 10** Lampa
- 11** Fläkt
- 12** Ugnssteg, löstagbar
- 13** Ugnsutrymmets upphöjning
- 14** Ugnsnivåer

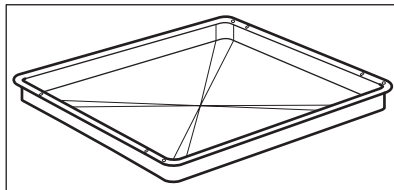
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



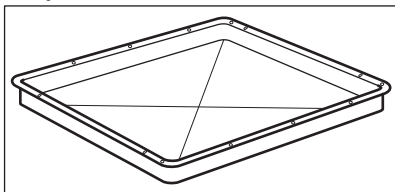
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

#### Grill- / stekpanna



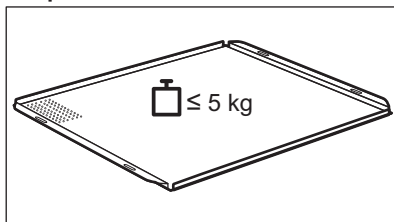
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

#### Bakplåt

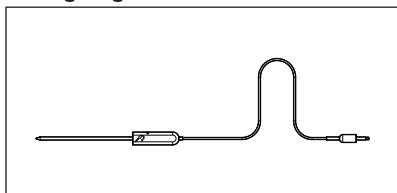


För kakor och småkakor.

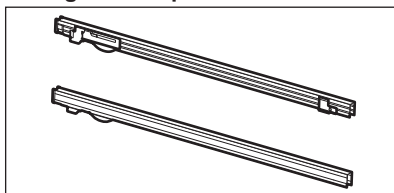
#### Bakplåt



För småfranskor, kringlor och småkakor.  
Lämpar sig för ångfunktioner.  
Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

**Matlagningstermometer**

För mätning av temperaturen inuti maten.

**Utdragbara bakplåtsskenor**

För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

## 4. KONTROLLPANELEN

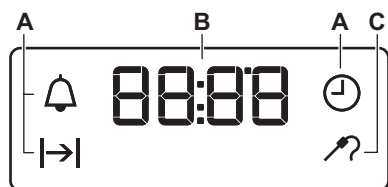
### 4.1 Infällbara vred

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

### 4.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.
🔥	Sätta på och stänga av Varmluft PLUS-funktionen.

### 4.3 Display



- A. Klockfunktioner
- B. Timer
- C. Indikator för matlagningstermometer

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
















**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.



 <b>Steg 1</b>	 <b>Steg 2</b>	 <b>Steg 3</b>
<b>Ställ klockan</b>	<b>Rengöra ugnen</b>	<b>Förvärm den tomma ugnen</b>
1. Tryck på:  2.  ,  - för att ställa in timmen. Tryck på:  3.  ,  - tryck för att ställa in minuterna. Tryck på: 	1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen. 2. Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	1. Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Tid: 1 timme. 2. Ställ in maxtemperatur för funktionen:   Tid: 15 min.
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnstegarna i ugnen.		

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

**Steg 1** Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

**Steg 2** Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

**Steg 3** När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.


### 6.2 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

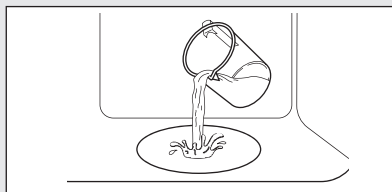





### WARNING!


Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

**Steg 1** Se till att ugnen är kall.





**Steg 2** Fyll botten med kranvatten.  
 Ugnsutrymmets hållighet rymmer max 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.




**Steg 3** Ställ in funktionen:    
 Tryck på: . Indikatorn tänds. Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS.

<b>Steg 4</b>	Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.
<b>Steg 5</b>	Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.
<b>Steg 6</b>	Sätt in mat i ugnen. Se avsnittet "Råd och tips". Öppna inte ugnsluckan under tillagning.
<b>Steg 7</b>	Vrid på vredet för värmefunktionerna till avstängt läge för att stänga av ugnen.  - tryck för att slå på ugnen: Indikatorn slocknar.
<b>Steg 8</b>	När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.
<b>Steg 9</b>	Se till att ugnen är kall. Ta bort överflödigt vatten från ugnstrymmets botten.

### 6.3 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Tända lampan.
 Varmluft / Varmluft PLUS	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Värmefunktion	Program
 Översta - / bottenvärme / Katalys	För bakning och stekning på en ugnsnivå. För att sätta igång den katalytiska rengöringen.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Baka med ånga	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Baka med ånga.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.

Värmefunktion	Program
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.




För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Baka med ånga. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

## 6.4 Anvisningar om: Baka med ånga








Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och













# 7. KLOCKFUNKTIONER

## 7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
 Signalur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

## 7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Hur man ändrar: Klockslag	
 - blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.	
<b>Steg 1</b>	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
<b>Steg 2</b>	 ,  - tryck för att ställa klockan. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visas på displayen.
 - tryck upprepade gånger för att ändra tiden.  - börjar blinka.	

Hur man ställer in: Koktid	
<b>Steg 1</b>	Välj ugnsfunktion och temperatur.
<b>Steg 2</b>	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
<b>Steg 3</b>	 ,  - tryck för att ställa in tiden. På displayen visas:  .  - blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.
<b>Steg 4</b>	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
<b>Steg 5</b>	Vrid vredet till avstängt läge.
Hur man ställer in: Signalur	
<b>Steg 1</b>	 - tryck upprepade gånger.  - börjar blinka.
<b>Steg 2</b>	 ,  - tryck för att ställa klockan. Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts.
<b>Steg 3</b>	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
<b>Steg 4</b>	Vrid vredet till avstängt läge.
Hur man avbryter: Klockfunktioner	
<b>Steg 1</b>	 - tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.
<b>Steg 2</b>	Tryck och håll in:  . Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

- Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
- Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.

### 8.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer - mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

Ställ in två temperaturer:

- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
- temperaturen inuti maten.

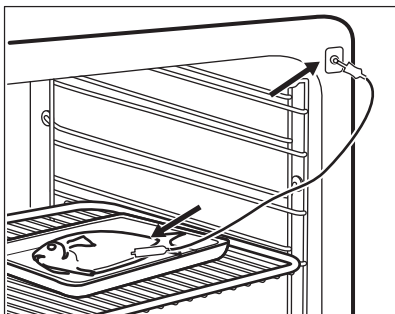
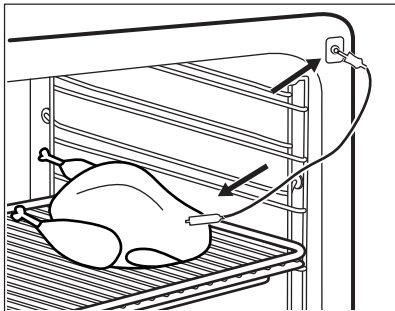
För bästa resultat:


- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

**Matkategorier: kött, fågel och fisk**

1. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är i kött- eller fiskbiten.


2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

3. Tryck på  $+$ - eller  $-$ -knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.
4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
5. Stäng av produkten.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.

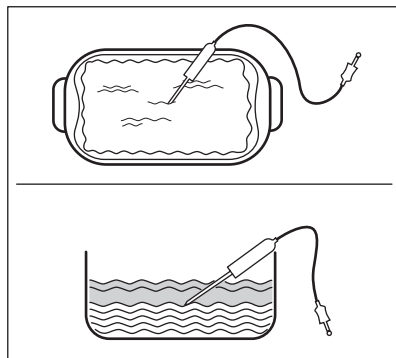


### VARNING!

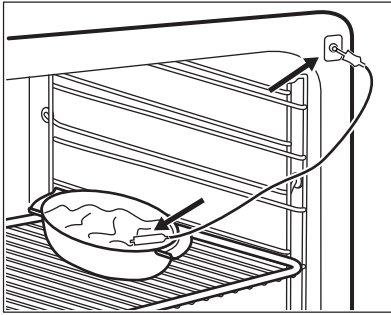
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.


### Matkategori: gryta

1. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnfasta formen.
2. Sätt i matlagningstermometerns spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



3. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
4. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Kontrolllampan för matlagningstermometern  blinkar.

5. Tryck på **+**- eller **-**-knappen för att ställa in innertemperaturen. Du kan ställa in temperaturen mellan 30 °C och 99 °C.


6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

En ljudsignal hörs i två minuter när maten uppnått den inställda innertemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7. Stäng av produkten.

8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ur formen ur produkten.

Om maten har tillagats som du önskar, utför ovanstående på nytt och ställ in en högre innertemperatur.

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen. Tryck på  för att ändra innertemperaturen.



### **WARNING!**

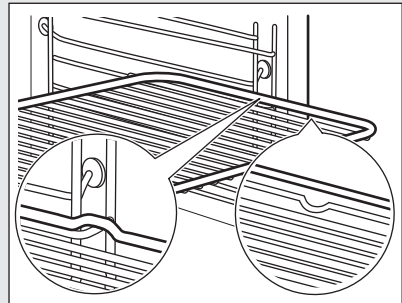
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

## 8.2 Sätta in tillbehör

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

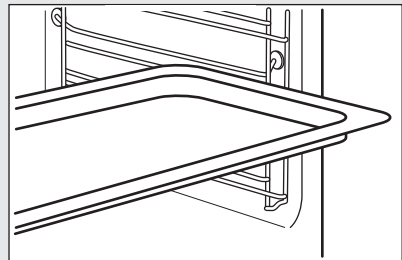
### **Galler:**

För in gallret mellan skenorna på ugnstegen .



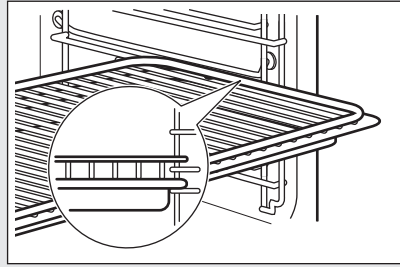
### **Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.



**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenor-  
na ovan.

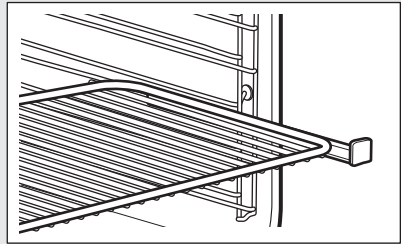
**8.3 Använda teleskopskenor**

Smörj inte teleskopskenorna.

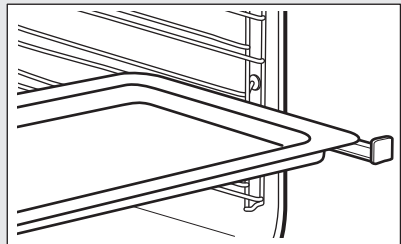
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

**Galler:**

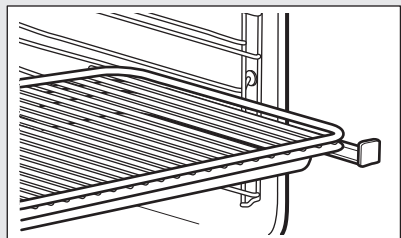
Sätt gallret på teleskopskenorna.

**Långpanna:**

Sätt långpannan i teleskopskenorna.

**Galler och långpanna tillsammans:**

Sätt gallret och långpannan på tele-  
skopskenorna.



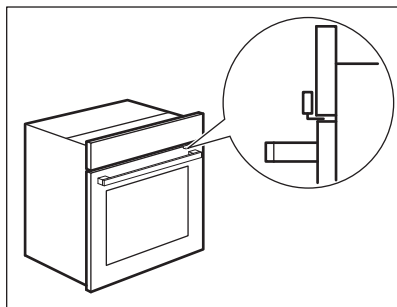
## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

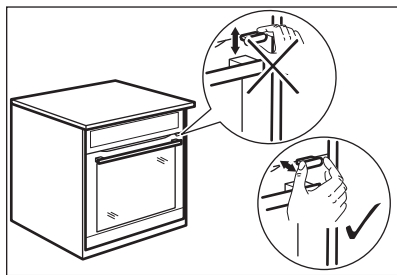
### 9.2 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är oläst när du köper ugnen.



#### FÖRSIKTIGHET!

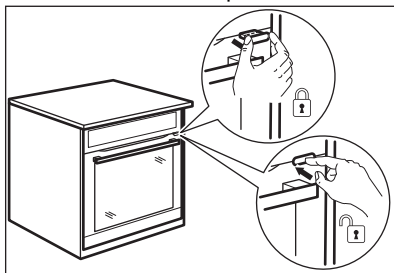
Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



### 9.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

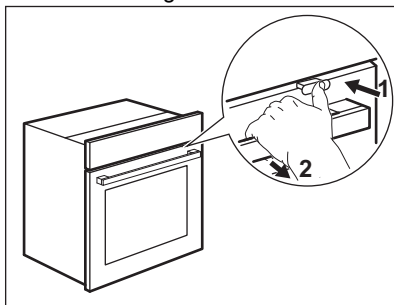
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



### 9.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

## 10. TIPS



#### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



## 10.1 Tillagningsrekommendationer



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





Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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




## 10.2 Varmluft PLUS

Använd den andra hyllpositionen.

Använd en bakplåt.



 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Cookies / Scones / Croissanter	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Franskbullar	100	200	20 - 25
Bröd	100	180	35 - 40
Plommontårta / Äppelpaj / Kanelbullar i form	100 - 150	160 - 180	30 - 60



Använd 150 ml vatten såvida inget annat anges.

 <b>FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER</b>	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne, använd 200 ml	180 - 200	35 - 50

Använd 100 ml vatten.




Ställ in temperaturen till 110 °C.

 <b>SOUS-VIDE-TILLAGNING</b>	 (min.)
Franskbullar	10 - 20
Bröd	15 - 25

 SOUS-VIDE-TILLAGNING	 (min.)
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnform av glas.

 STEKNING	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
Grillad fläskstek	180	65 - 80

### 10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.






Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

### 10.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.




## 10.5 Baka på en hyllnivå




 <b>BAKA I FORMAR</b>		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Översta - / bottenvärme	170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

Använd en bakplåt.





 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping	150 - 160	20 - 40

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>	 (°C)	 (min.)
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150	35 - 55
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80





Förvärm den tomma ugnen.





Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd en bakplåt.

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågbröd:	först: 230	20	1
	sedan: 160 - 180	30 - 60	
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	190 - 210	20 - 30	3
Petits-choux med fyllning / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Veteflåta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	170	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Använd den tredje hyllpositionen.

 <b>SLÄTA BULLAR</b>		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Fransbullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25

 SLÄTA BUL- LAR		 (°C)	 (min.)
Kakor av sockerkaksmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk med äggvita, maränger / Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Puddingar och gratänger





Använd den första hyllpositionen.





		 (°C)	 (min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrellning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Översta - / bottenvärme	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Baka på flera nivåer

Använd bakplåtarna.

Använd funktionen: Varmluft.

 KAKOR/ BAKVERK	 (°C)	 (min.)	 2 positioner
Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/ BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)		
			2 positioner	3 positioner
Franskbullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Kakor av sockerkakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maräng / Maräng	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgredor.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.







Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1 kg.







Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.







## 10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.







 <b>NÖTKÖTT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Översta - / bot- tenvärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff el- ler filé, röd, för- värm den tomma ugnen	per cm tjock- lek	Varmluftsgrill- ning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff el- ler filé, medium, förvärm den tom- ma ugnen	per cm tjock- lek	Varmluftsgrill- ning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff el- ler filé, välstekt, förvärm den tom- ma ugnen	per cm tjock- lek	Varmluftsgrill- ning	170 - 180	8 - 10







 <b>FLÄSK</b>				
 <b>Använd funktionen: Varmluftsgrillning.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotletter / Revben- sspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i för- väg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 <b>KALV</b>			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150







  







 <b>LAMM</b>			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






 <b>VILT</b>			
 Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	230	30 - 40
Rådjur, sadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Bog	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90













 FÅGEL			
 Använd funktionen: Varmluftsgrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 FISK (ÅNGKOKT)			
 Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







## 10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktionen

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Quiche lor-raine / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Grönsaks- paj	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten, an- vänd en långpanna	200 - 230	15 - 20








 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20
Smördeg- skakor	160 - 180	45 - 55
Flammku- chen	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25

## 10.11 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.

 GRILL				
 Använd funktionen: Grill				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfileé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

**GRILL**

Använd funktionen: Grill



(°C)



(min.)

1:a sidan



(min.)

2:a sidan



Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**10.12 Fryst mat****AVFROSTNING**

Använd funktionen: Varmluft.



(°C)



(min.)



Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35	3
Croquettes / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60	2
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2






## 10.13 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den första hyllpositionen.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-

## 10.14 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.



Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.




Burkarna får inte röra vid varandra.




Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

 MJUK FRUKT	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda
Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mognakrusbär	35 - 45




 <b>STEN-FRUKT</b>	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Persikor / Kvitten / Plommon	35 - 45	10 - 15

 <b>GRÖNSAKER</b>	 (min.) Tillagningstid tills det börjar sjuda	 (min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20



För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 <b>GRÖNSAKER</b>	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3



Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.



 <b>FRUKT</b>	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9



## 10.15 Torkning - Varmluft



Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.



## 10.16 Matlagningstermometer



 <b>NÖTKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Rare</b>	<b>Medium</b>	<b>Välstekt</b>
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70



 <b>NÖTKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Köttfärsimpa	80	83	86



 <b>FLÄSKKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Skinka / Stek	80	84	88
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	75	78	82

 <b>KALVKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90



 <b>FÅR/LAMMKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75

 <b>VILTKÖTT</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80



 <b>FÅGEL</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Kyckling	80	83	86

 <b>FÅGEL</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70



  

 <b>FISK (LAX, TRUT, GÖS)</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68



  

 <b>GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgryta	85	88	91

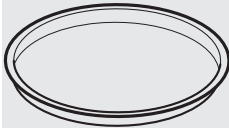
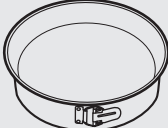


 <b>GRYTOR</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 <b>GRYTOR - SÖTA</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Medium</b>	<b>Mer</b>
Brödgröta med eller utan frukt / Risgrösgryta med eller utan frukt / Söt nudelgryta	80	85	90





### 10.17 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsformar</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter







## 10.18 Baka med ånga

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

	 (°C)	 (min.)	
Grissini, 0,5 kg totalt	190 - 200	50 - 60	3
Tillagade kammusslor i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk i bakplåtspapper, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg totalt)	170 - 180	40 - 50	3
Smulpaj med äpple	190 - 200	50 - 60	4
Chokladmuffins (20; 0,5 kg totalt)	160 - 170	35 - 45	3

## 10.19 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Översta - / bottenvärme	160	35 - 50	2




**BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formor**


(°C)



(min.)


 Äppelpaj, 2 formor  
Ø20 cm

Varmluft

160

60 - 90

2

 Äppelpaj, 2 formor  
Ø20 cm

 Översta - / botten-  
värme

180

70 - 90

1


**BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor**


Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

 Mördegskakor / Smör-  
degskakor

Varmluft

140

25 - 40

 Mördegskakor / Smör-  
degskakor, förvärm den  
tomma ugnen

 Översta - / bottenvär-  
me

160

20 - 30

 Småkakor, 20 stycken/  
plåt, förvärm den tomma  
ugnen

Varmluft

150

20 - 35

 Småkakor, 20 stycken/  
plåt, förvärm den tomma  
ugnen

 Översta - / bottenvär-  
me

170

20 - 30


**BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor**


(°C)



(min.)


 Mördegskakor / Smör-  
degskakor

Varmluft

140

25 - 45

1 / 4

 Småkakor, 20 stycken/  
plåt, förvärm den tom-  
ma ugnen

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4








 Lätt sockerkaka utan  
fett

Varmluft

160

35 - 50

1 / 4




 <b>GRILL</b>			
 <b>Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.</b>			
 <b>Grillning med maximal temperaturinställning.</b>			
		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötkstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

## 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring

	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
<b>Rengöringsmedel</b>	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel. Applicera inte det på de katalytiska ytorna.
	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
<b>Används varje dag</b>	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
<b>Tillbehör</b>	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

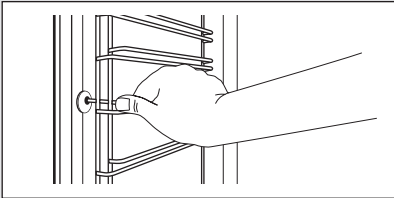
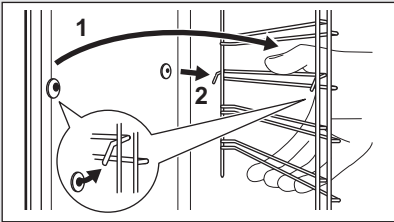
### 11.2 Hur man rengör: Ugnsutrymmets prägling

Rengör ugnsbotten för att ta bort kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll: 250 ml vitvinsvinäger i ugnsbotten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.
För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5 - 10 användningar.		

### 11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

<b>Steg 1</b>	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
<b>Steg 2</b>	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
<b>Steg 3</b>	Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.	
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning. Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.	

### 11.4 Användning: Katalytisk rengöring


Ugnsutrymmet är täckt med katalytisk emalj. Den absorberar fett under katalysen.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte rengöringen.

Före den katalytiska rengöringen		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.	Rengör ugnsbotten och innersglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Rengör ugnen med katalytisk rengöring		
<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>

### Rengör ugnen med katalytisk rengöring

Välj funktionen och ugn-  
stemperaturen:  250 °C  
Varaktighet: 1 tim

Efter rengöring, vrid på vredet  
för ugnsfunktioner till avstängt  
läge.

När ugnen svalnar kan  
den rengöras med en  
mjuk fuktig trasa.

## 11.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

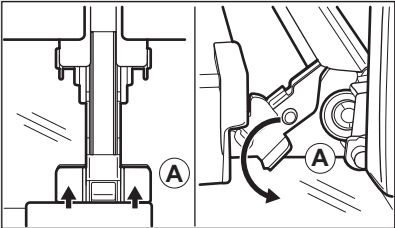
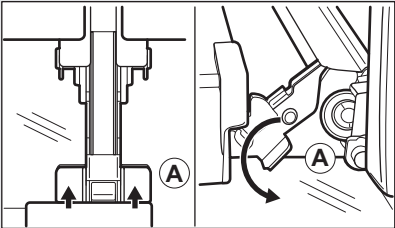
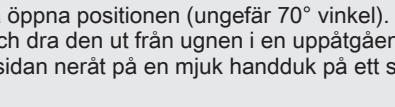
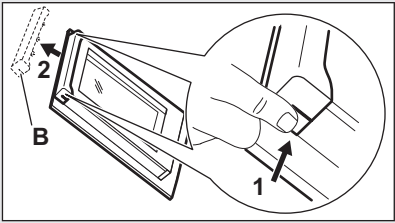


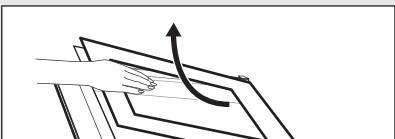

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



**WARNING!**  
Luckan är tung.



**FÖRSIKTIGHET!**  
Hantera glaset varsamt,  
särskilt runt den främre  
panelens kanter. Glaset kan  
spricka.

<p><b>Steg 1</b> Öppna luckan helt.</p>	
<p><b>Steg 2</b> Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.</p>	
<p><b>Steg 3</b> Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.</p>	
<p><b>Steg 4</b> Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.</p>	
<p><b>Steg 5</b> Dra lucklisten framåt för att ta bort den.</p>	
<p><b>Steg 6</b> Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.</p>	
<p><b>Steg 7</b> Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.</p>	
<p><b>Steg 8</b> Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.</p>	

**Steg 9** Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

## 11.6 Byte av: Lampa



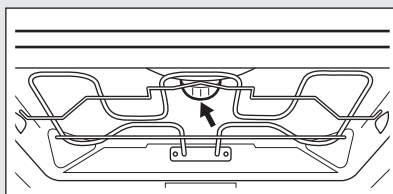
**VARNING!**  
Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

### Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Övre lampa

**Steg 1** Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



**Steg 2** Rengör lampglaset.

**Steg 3** Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.

**Steg 4** Sätt tillbaka lampglaset.

## 12. FELSÖKNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Om produkten inte fungerar ...

Om något inte finns i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.

Problem	Kontrollera att...
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenkålen.	Det är för mycket vatten i bottenkålen.

Problem	Kontrollera att...
Icke tillfredsställande resultat vid användning av funktionen: Varmluft PLUS .	Du fyllde bottenkålen med vatten.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

## 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. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	CKC7000X 944184978
Energiindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	34.5 kg

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.  
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.  
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

## 13.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. 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.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

### Laga mat med varmluft

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

### Restvärme

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


### För varmhållning av mat


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

### Baka med ånga

För att spara energi under tillagningen.

## 14. MILJÖSKYDD

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

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

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



867361595-A-222020