



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)



**Electrolux**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	11
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	12
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	15
10. TRICKS OCH TIPS.....	16
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
12. FELSÖKNING.....	37
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

## 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 personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

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

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **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)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätssladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 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 förlängningsladdar.
- 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 elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - 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 (om sådan finns) med rengöringsmedel.

## 2.5 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Kassering



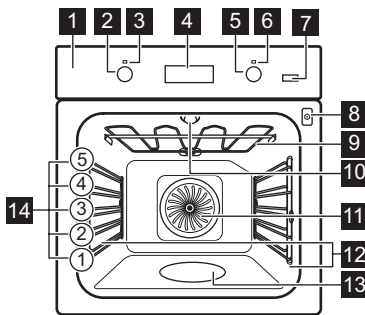
### WARNING!

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

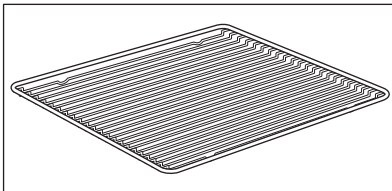
## 3.1 Allmän översikt



- 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 Ugnsstege, löstagbar
- 13 Ugnsutrymmets upphöjning
- 14 Ugnsnivåer

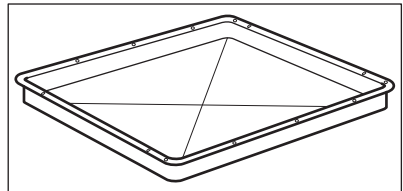
## 3.2 Tillbehör

### Galler

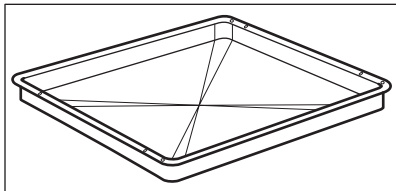


För kokkärl, bakformar och stekkärl.

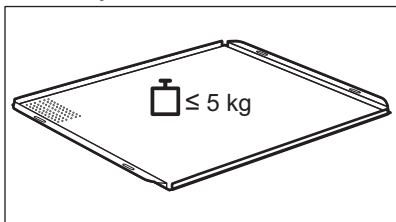
### Bakplåt



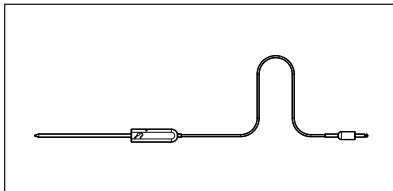
För kakor och småkakor.

**Långpanna**

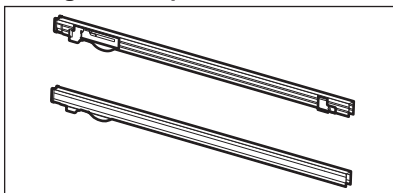
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

**Patisseriplåt**

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

**Matlagningstermometer**

För mätning av temperaturen inuti maten.

**Utdragbara bakplåtsskenor**

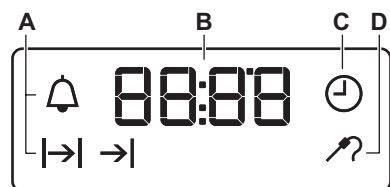
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
⌚	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
☁	PLUS STEAM	Sätta på Varmluft PLUS-funktionen.

### 4.2 Display



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



## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet  
"Klockfunktioner" för att  
ställa in tiden.

### 5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara  
ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du  
använder den första gången.  
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara  
ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Infällbara vred

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

### 6.2 Ställa in en värmefunktion

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





Lampan tänds när ugnen är igång.

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

### 6.3 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunk- tion	Program
	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	
	Tända lampan.
Belysning	

Ugnsfunk- tion	Program
	För att baka på upp till tre hyllpositioner samti- digt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
	För bakning och stek- ning på en ugnsnivå.
	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.

Ugnsfunktion	Program
 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. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Baka med ånga. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.



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

## 6.4 Ställa in funktionen:Varmluft PLUS

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

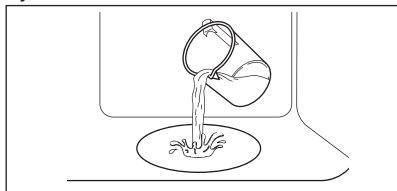


### WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt.

1. Fyll botten med kranvatten.






Ugnsutrymmets hållighet rymmer max 250 ml.

Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.



### FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugns botten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

2. Ställ in funktionen: 
3. Tryck på: PlusSteam  Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS. Indikatorn tänds.
4. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
5. Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.
6. Sätt in mat i ugnen. Se avsnittet "Råd och tips". Öppna inte ugnsluckan under tillagning.
7. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge, tryck på PlusSteam  för att stänga av ugnen. Indikatorn slocknar.
8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

**VARNING!**

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Tabell över klockfunktioner

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

### 7.2 Ställa klockan. Ändra tiden

Du måste ställa klockan innan du kan använda ugnen.

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

Tryck på eller för att ställa in rätt tid.

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

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

### 7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
3. Tryck på eller för att ställa in KOKTIDEN.

Displayen visar .

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









### 7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinka.
3. Tryck på eller för att ställa in tiden.





Displayen visar .

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



## 7.5 Ställa in TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in KOKTIDEN.
4. Tryck på .
5. Tryck på  eller  för att ställa in SLUTTIDEN.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När tiden har uppnåtts hörs en ljudsignal.
7. Produkten stängs av automatiskt. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 7.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
2. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid. Signaluret startar automatiskt efter fem sekunder.
3. En ljudsignal hörs när tillagningstiden uppnåtts. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Vrid vredet för ugnsfunktioner och vredet för temperaturen till avstängt läge.

## 7.7 Avbryta klockfunktionerna

1. Tryck flera gånger på  tills önskad funktionslampa börjar blinka.
2. Tryck på och håll in . Klockfunktionen släcks inom några sekunder.

# 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

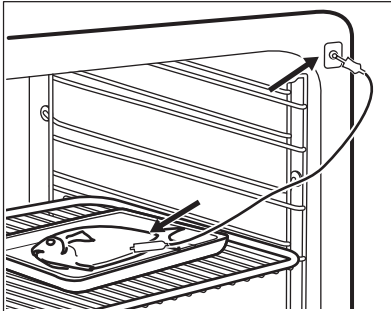
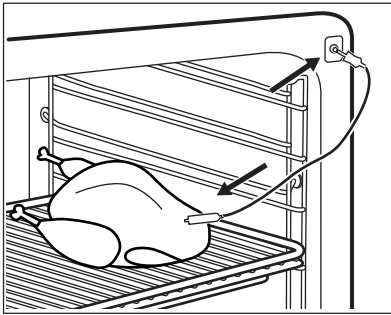
För bästa resultat:


- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.

- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".

## 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.

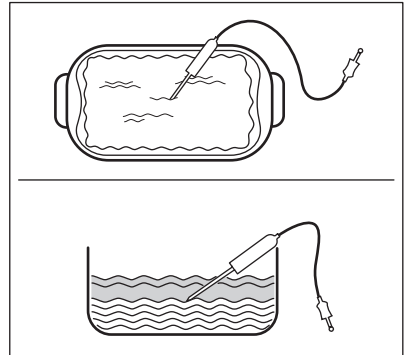


### VARNING!

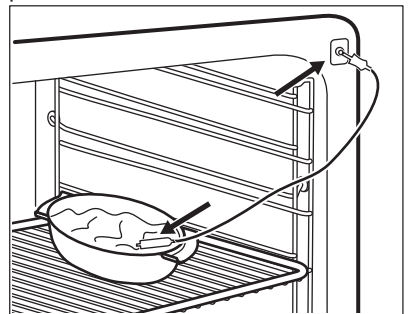
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.


## Matkategori: gryta

1. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta 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 innetemperaturen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7. Stäng av produkten.

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

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

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



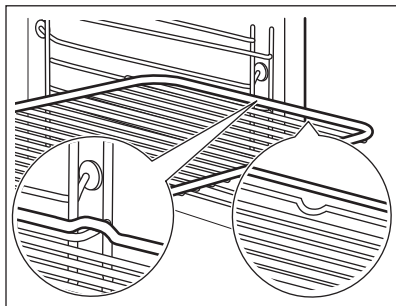
#### **VARNING!**

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

## 8.2 Sätta in tillbehör

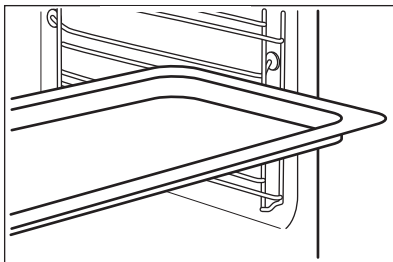
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



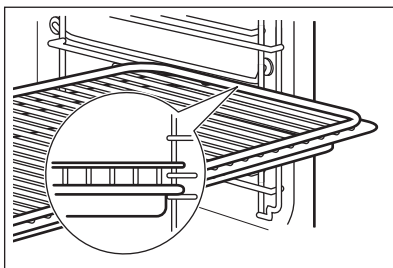
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

## 8.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegen.



#### **FÖRSIKTIGHET!**

Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



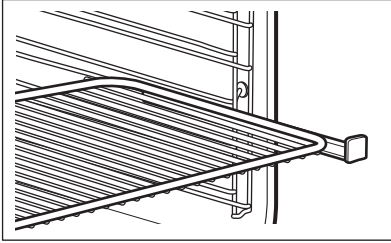
#### **FÖRSIKTIGHET!**

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

Galler:

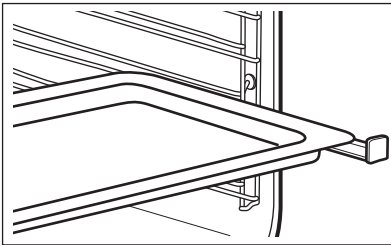
Placera galleret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

- i** Den upphöjda kanten runt galleret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



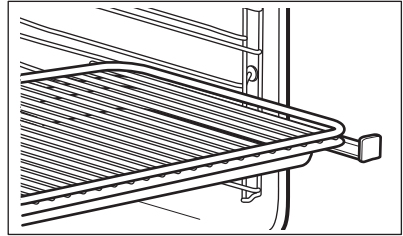
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt galleret och långpannan på teleskopskenorna.



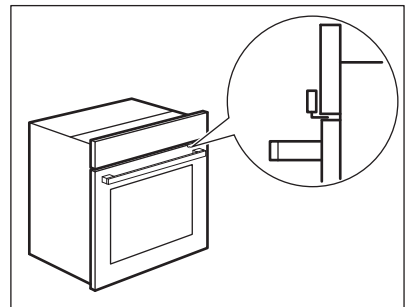
## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Kylfläkt

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

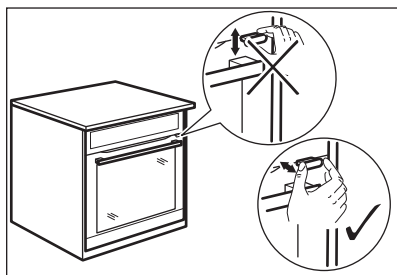
### 9.2 Mekaniskt luckläs

Luckläset är olåst när du köper ugnen.



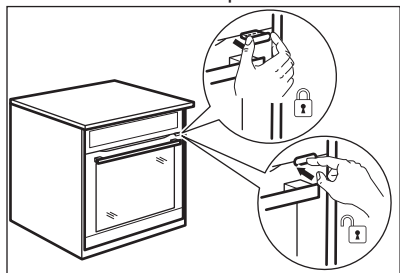
#### **FÖRSIKTIGHET!**

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



### 9.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

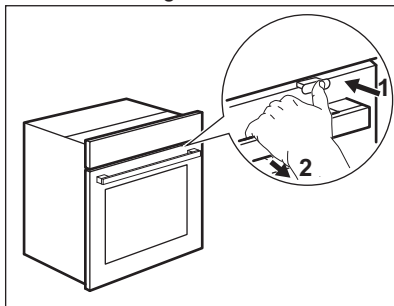
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



### 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. TRICKS OCH TIPS



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.



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

### 10.1 Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn.

Använd en bakplåt.






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.






 KAKOR/BAKVERK/BRÖD			
	 (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.

 FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER			
	 (°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.

 SOUS-VIDE-TILLAGNING			
		 (min.)	
Franskbullar		10 - 20	
Bröd		15 - 25	
Focaccia		15 - 25	

 SOUS-VIDE-TILLAGNING			
		 (min.)	
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

Använd den lägre temperaturen första gången.

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.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
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 lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	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 Bakning på en hyllnivå

 <b>BAKA I FORMAR</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2

 <b>BAKA I FORMAR</b>				
		 (°C)	 (min.)	
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	Över- och undervärme	170 - 190	60 - 90	1

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>		
 Använd den tredje hyllpositionen.		
 Använd funktionen: Varmluft.		
 Använd en bakplåt.		
	 (°C)	 (min.)
Kaka med smörgestopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150	35 - 55

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>		
 Använd den tredje hyllpositionen.		
 Använd funktionen: Varmluft.		
 Använd en bakplåt.		
	 (°C)	 (min.)
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>			
 <b>Förvärm den tomma ugnen.</b>			
 <b>Använd funktionen: Över- och undervärme.</b>			
 <b>Använd en bakplåt.</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågröd:	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
Vetefläta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	170	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvar, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2
 <b>SLÄTA BULLAR</b>			
 <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20



## SLÄTA BULLAR



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Kakor av sockerkakssmet	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	Över- och undervärme	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	Turbogrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Över- och undervärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Över- och undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Över- och undervärme	180 - 200	40 - 60







 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronipudding	Över- och undervärme	180 - 200	45 - 60






**10.7 Bakning på flera nivåer**

Använd bakplåtarna.

Använd funktionen: Varmluft.

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

 <b>KAKOR/SMÅKAKOR/BAKVERK/BULLAR</b>				
	 (°C)	 (min.)	 <b>2 positioner</b>	 <b>3 positioner</b>
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	-

 <b>KAKOR/SMÅKAKOR/BAKVERK/BULLAR</b>				
	 (°C)	 (min.)		
			2 positioner	3 positioner
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsgformar.

Stek magert kött övertäckt.

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

Häll 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 1kg.

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.







## 10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.







 <b>NÖTKÖTT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över- och undervärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	170 - 180	8 - 10

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

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

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



**VILT**

Använd funktionen: Över- och undervärme.

**(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: Turbogrillning.

**(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: Över- och undervärme.

**(kg)****(°C)****(min.)**







Hel fisk







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

## 10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktion

 PIZZA			
 Förvärm den första hyllpositionen.			
 Använd den andra hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Pajer		180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat		160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk ostpaj		170 - 190	45 - 55
Cheesecake		140 - 160	60 - 90
Grönsakspaj		160 - 180	50 - 60

 PIZZA			
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.			
 Använd den andra hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten, använd 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
Smördegskakor		160 - 180	45 - 55
Flammkuchen		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
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
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
Kylt 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

**AVFROSTNING****Använd funktionen: Varmluft.**

	 (°C)	 (min.)	
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.

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.

**Använd den första hyllpositionen.**

	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött, vänd efter halva tiden	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, vispa grädden medan den fortfarande är lätt frusen	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 enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning 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 / Mogna krusbär	35 - 45

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

 GRÖNSAKER		
	 (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





## 10.15 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.



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.


 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örtor	40 - 50	2 - 3


Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.


FRUKT	
	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10


FRUKT	
	 (tim)
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9



## 10.16 Matlagningstermometer



NÖTKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70



NÖTKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärsimpa	80	83	86



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



KALVKÖTT	 Matens innetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
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
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


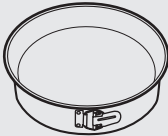

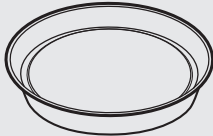
 <b>GRYTOR</b>	 <b>Matens innetemperatur (°C)</b>		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 <b>GRYTOR - SÖTA</b>	 <b>Matens innetemperatur (°C)</b>		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgräta med eller utan frukt / Risgränsgräta med eller utan frukt / Söt nudelgräta	80	85	90

### 10.17 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör





bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme





			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsform</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















	 (°C)	 (min.)	
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 formor</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över- och undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formor Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formor Ø20 cm	Över- och undervärme	180	70 - 90	1








 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor</b>				
 <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40	
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över- och undervärme	160	20 - 30	

 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor</b>				
 <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/ plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35	
Småkakor, 20 stycken/ plåt, förvärm den tomma ugnen	Över- och undervärme	170	20 - 30	

 <b>BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor</b>					
		 (°C)	 (min.)		
				2 posi- tioner	3 posi- tioner
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor, 20 styck- en/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	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	
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4	

# 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Anmärkningar om rengöring



**Rengöringsmedel**

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning. Applicera inte ugnrensningensmedel på de katalytiska ytorna.



**Används varje dag**

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

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



**Tillbehör**

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

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slip-effekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

## 11.2 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.



För funktionen: Varmluft PLUS vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

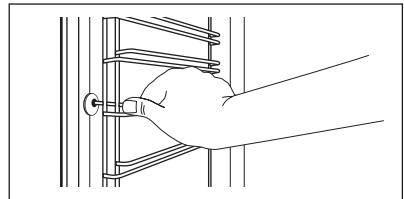
## 11.3 Hur man tar bort: ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

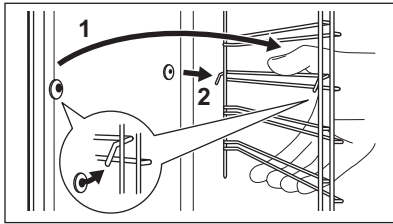


**FÖRSIKTIGHET!**  
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

- i** Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.

## 11.4 Katalytisk rengöring

Väggarna har en katalytisk beläggning och är självrengörande. Den absorberar fett.

Innan du startar den katalytiska rengöringen:

- ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.
- rengör ugnsbotten med varmt vatten och handdiskmedel.
- rengör innerglaset med varmt vatten och en mjuk trasa.

1. Ställ in funktionen
2. Ställ in ugnstemperaturen på 250 °C och låt ugnen vara på i en timme.
3. Stäng av ugnen.
4. När ugnen svalnar kan den rengöras med en mjuk fuktig trasa.

Fläckar eller missfärgning av den katalytiska ytan påverkar inte den katalytiska rengöringen.

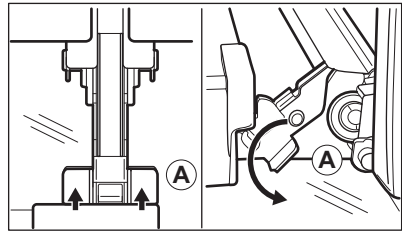
## 11.5 Borttagning och installation av luckan

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

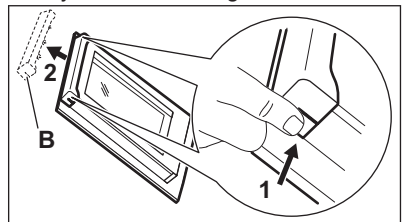


**WARNING!**  
Luckan är tung.

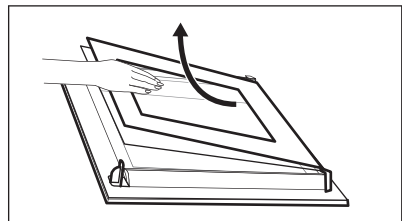
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenor.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset noga.
- När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

- i** En av gångjärnsarmarna (vanligtvis den högra) kan röra sig fritt. Se till att båda gångjärnsarmarna har samma position (ca 70° vinkel).



**WARNING!**  
Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

## 11.6 Byte av: Lampa

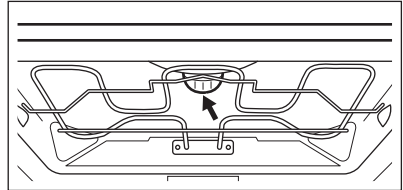


**WARNING!**  
Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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

### Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

## 12. FELSÖKNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Säkringens 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.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen korrekt: Varmluft PLUSmed Plus Steam.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du fyllde inte på botten-skålen med vatten.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Du valde inte värmefunktionen som stödjer Plus Steam.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Plus Steam fungerar inte.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Vattnet i botten-skålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur botten-skålen.	Det är för mycket vatten i botten-skålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i botten-skålen. Se den specifika proceduren.

## 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 944184908, 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.

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

Använd metalltallriker 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)



867352560-C-412019