CKC720V
CKC720X

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**

Electrolux

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....3
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. TRICKS OCH TIPS....18
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....33
12. FELSÖKNING....35
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

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

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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort 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

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
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, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning

VARNING!
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.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta 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. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.5 Lampa inuti produkten

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Underhåll

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

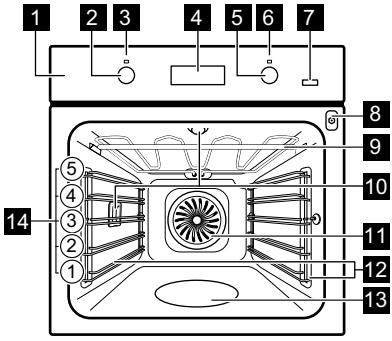
2.7 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

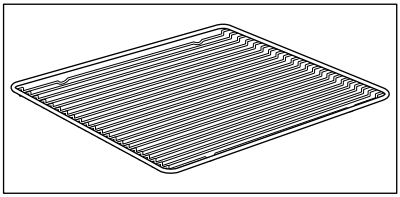
3.1 Allmän översikt



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

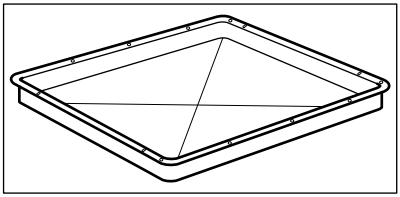
3.2 Tillbehör

Galler



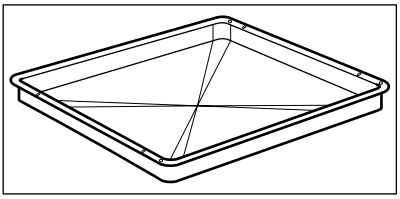
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



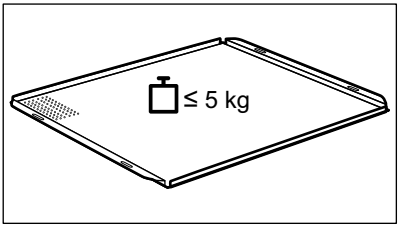
För kakor och småkakor.

Långpanna



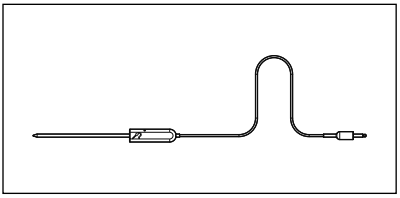
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Patisseriplåt



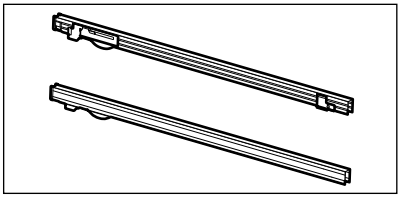
För småfranskor, kringlor och småkakor.
Lämpar sig för ångfunktioner.
Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



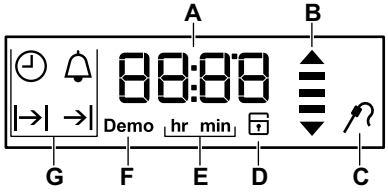
För hyllor och plåtar.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
3s	SIGNALUR	Ställa in SIGNALURET. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan.
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
°C	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerns temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en värmefunktion är igång.
	PLUS STEAM	Sätta på Varmluft PLUS-funktionen.

4.2 Display



A. Timer / Temperatur
B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
C. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
D. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
E. Timmar / minuter
F. Demo-läge (endast vissa modeller)
G. Klockfunktioner

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

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

6.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
Varmluft / Varmluft PLUS	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in på 20 - 40 °C lägre än för Över-undervärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Över-undervärme (Över-/ Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
Undervärme	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.
Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft Med Fukt. 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 energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing.Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.

Ugnsfunktion	Program
Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
Katalys	För att underlätta för den självrengörande katalytiska ugnsemaljen.

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

6.3 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.

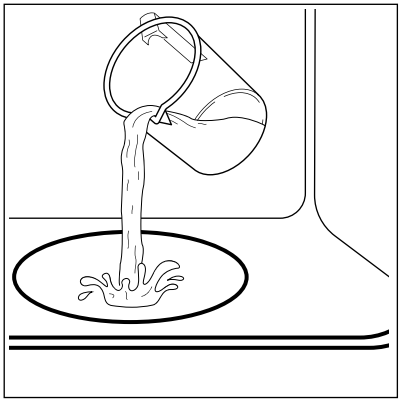
6.4 Ställa in funktionen:Varmluft PLUS

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

VARNING!
Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador. Öppna inte ugnsluckan när funktionen är igång. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt.

1. Fyll botten med kranvatten.



Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

FÖRSIKTIGHET!
Fyll inte på ugnens botten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

2. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.

Se avsnittet "Råd och tips".

3. Ställ in funktionen: .
4. Tryck på: Plus Steam .

Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS.
Indikatorn tänds.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge, tryck på Plus Steam för att stänga av ugnen.

Indikatorn slocknar.

7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

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

6.5 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

6.6 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd.

7.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "**12:00**". "**12**" blinkar.

1. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna.
2. Tryck på för att bekräfta och ställ in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "**00**" blinkar.

3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på flera gånger tills kontrollampan för tiden blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på flera gånger tills börjar blinkar.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en värmefunktion.

2. Tryck på ⏲ flera gånger tills →| börjar blinkar.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på ⏲ för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på ⏲ för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på ⏲ flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTIDEN och tryck på ⏲ för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTIDEN och tryck på ⏲ för att bekräfta.

Displayen visar →| som blinkar.

4. Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och tryck på ⏲ för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och tryck på ⏲ för att bekräfta. Displayen visar |→|→| och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.
När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

1. Tryck på 🔔 / ☼ 3s flera gånger tills displayen visar 🔔 och "**00**" blinkar.
2. Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
   När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "**00:00**" och 🔔 blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

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.

Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för mat i flytande form eller vätskor.

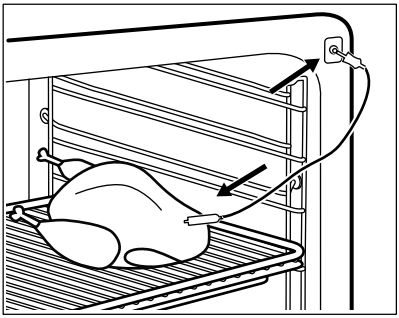
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".

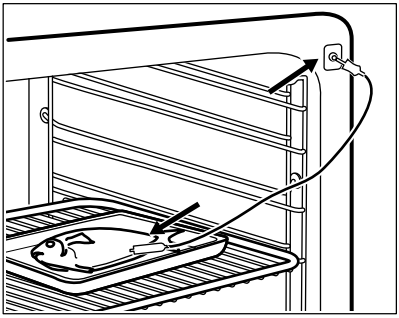
Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.

Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. 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.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.





Displayen visar matlagningstermometerns symbol. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

När blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innertemperaturen.

4. Tryck på för att spara den nya innertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

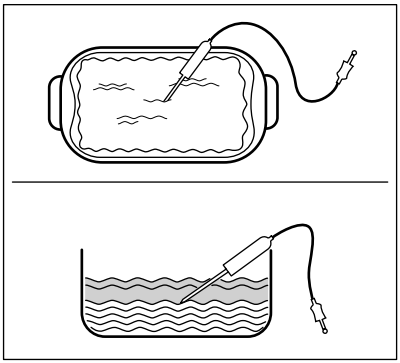
Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.
När den inställda innertemperaturen har uppnåtts, blinkar innertemperaturen och . En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

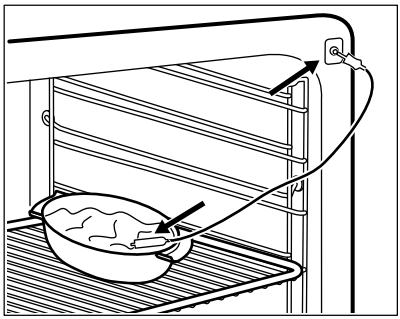
VARNING!
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

Matkategori: gryta

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
3. Se till att matlagningstermometerns spets sitter exakt i mitten av grytan.Matlagningstermometern ska sitta stabilt under tillagning. Se till att den sitter i något stabilt. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag.
   Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



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



Displayen visar matlagningstermometerns symbol.

6. Tryck på ⏲ för att spara den nya innertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.
När den inställda innertemperaturen har uppnåtts, blinkar innertemperaturen och . En ljudsignal hörs i två minuter.

7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

VARNING!
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

Ändra temperaturen under tillagning

Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på °C:
   - en tryckning – displayen visar vald innertemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innertemperatur.
   - två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar

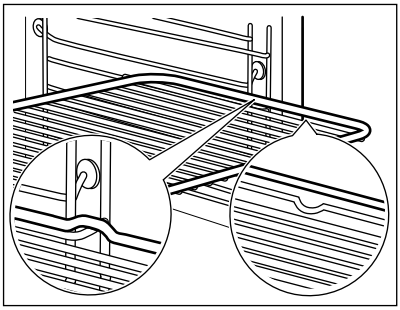
var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
- tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.

2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

8.2 Sätta in tillbehör

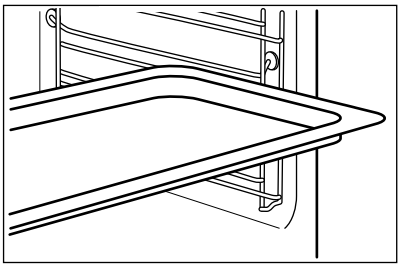
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



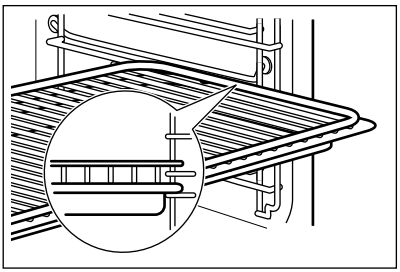
Långpanna/ Djup form:

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 inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. 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 ugnsstegarna.

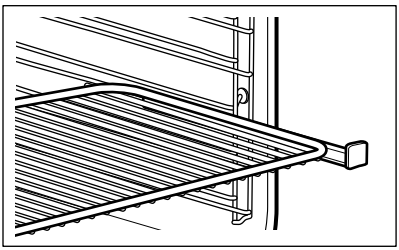
FÖRSIKTIGHET!
Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

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

Galler:

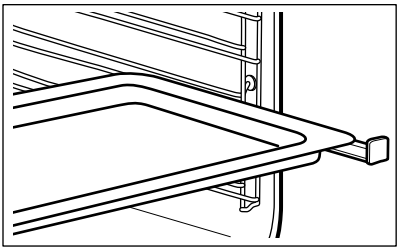
Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



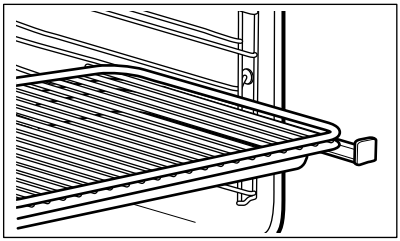
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne ⏲ och °C samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE visas på displayen.
Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.
2. Tryck och håll inne ⏲ och °C samtidigt i 2 sekunder.

Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

ⓘ Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.

Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn ⫶ på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C.Vrid på temperaturvredettill vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

9.4 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en värmefunktion är igång och du inte ändrar ugnstemperaturen.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda ugnen igen.

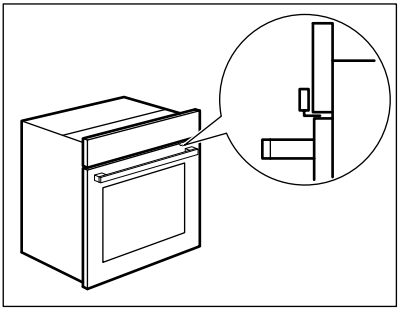
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

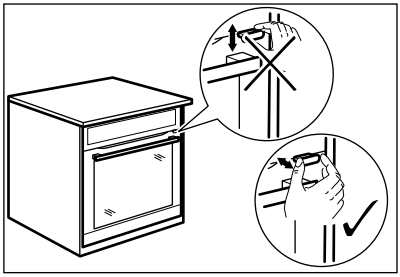
När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

9.6 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



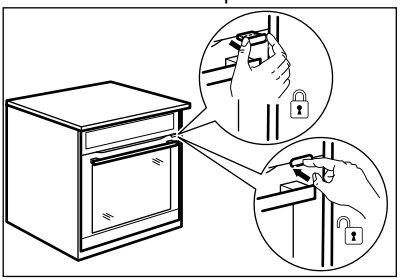
FÖRSIKTIGHET!
Flytta bara den mekaniska lucklåsenheten horisontellt. Flytta den inte vertikalt.



FÖRSIKTIGHET!
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

9.7 Hur man använder det mekaniska lucklåset

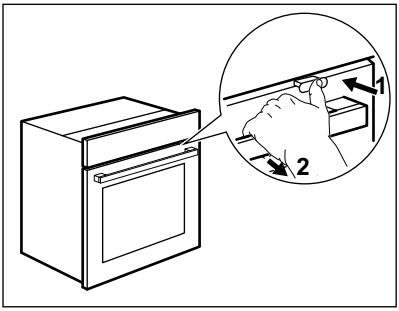
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



9.8 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

VARNING!
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. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

10.2 Varmluft PLUS

Kakor/bakverk/bröd
Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Använd bakplåten.

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 150 ml vatten.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Cookies, scones, croissant	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Franskbullar	200	20 - 25
Bröd	180	35 - 40
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar i kakform	160 - 180	30 - 60

Frysta färdigrätter
Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter.

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 200 ml vatten.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Sous-vide-tillagning
Använd den andra hyllpositionen.

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.

Livsmedel	Tid (min)
Franskbullar	10 - 20
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Makaronpudding	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Stekning
Använd ugnsformar av glas.

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 200 ml vatten.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Engelsk rostbiff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
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, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochebröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180**1)**	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/Undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-/Undervärme	160 - 180**1)**	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	Över-/Undervärme	1. 230**1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/bakelser	Över-/Undervärme	190 - 210**1)**	20 - 35	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rulltårta	Över-/Undervärme	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	Över-/Undervärme	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) **2)**	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) **2)**	Över-/Undervärme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/Undervärme	160 - 180 **1)**	40 - 80	3

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/ maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 **1)**	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 **1)**	10 - 25	3
Bullar	Över-/Undervärme	190 - 210 **1)**	10 - 25	3

1) Förvärm ugnen.

10.6 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-/Undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng[1)]	Varmluftsgratinering	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

10.7 Varmluft Med Fukt

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagratäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgratäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

10.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen:Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouer/ bakelser	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

[1)] Förvärm ugnen.

Småkakor/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkakss-met	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, ma-ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

[1)] Förvärm ugnen.

10.9 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230[1)2)]	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrat bröd	230 - 250[1)]	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammekuchen (pizzaliknande rätt från Alsace)	230 - 250[1)]	12 - 20	2
Piroger	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

10.10 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Häll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fettet bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsform utan lock.

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

För att köttet ska bli saftigare:
- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

10.11 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/ Undervärme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgrillning	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgrillning	180 - 190[1)]	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	0.75 - 1	Varmluftsgrillning	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kalvstek	1	Varmluftsgrillning	160 - 180	90 - 120	1
Kalvlägg	1.5 - 2	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammstek med ben/ lammstek	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	150 - 170	100 - 120	1
Lammsadel	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	160 - 180	40 - 60	1

Vilt

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Harsadel/ harstek med ben	upp till 1	Över-/ Undervärme	230 **1)**	30 - 40	1
Rådjurssadel, hjortsadel	1.5 - 2	Över-/ Undervärme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1.5 - 2	Över-/ Undervärme	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

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

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Över-/ Undervärme	210 - 220	40 - 60	1

10.12 Min Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fettet på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

FÖRSIKTIGHET!
Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Min Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Fryst Mat

Använd funktionen Varmluft.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
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, tunn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjock	200 - 220	25 - 35	3
Croquetter	220 - 230	20 - 35	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannello-ni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.
- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efteruppti-ningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	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 frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

10.15 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- 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).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

10.16 Torkning - 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.

Grönsaker
För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Champinjoner	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.17 Matlagningstermometer tabell

Nötkött	**Innertemperatur (°C)**		
	Röd	**Rosa**	**Välstekt**
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

Nötkött	**Innertemperatur (°C)**		
	Mindre	**Rosa**	**Mer**
Köttfärslimpa	80	83	86

Fläsk	**Innertemperatur (°C)**		
	Mindre	**Rosa**	**Mer**
Skinka, Stek	80	84	88
Kotlett (sadel), Fläskkarré, rökt, Fläskkarré, kokt	75	78	82

Kalv	**Innertemperatur (°C)**		
	Mindre	**Rosa**	**Mer**
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	**Innertemperatur (°C)**		
	Mindre	**Rosa**	**Mer**
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lammbog, Lammstek	65	70	75

Vilt	**Innertemperatur (°C)**		
	Mindre	**Rosa**	**Mer**
Harsadel, Rådjurssadel, hjortsadel	65	70	75
Harbog, Hel hare, Rådjurs-/hjortbog	70	75	80

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kyckling (hel/halv/filé)	80	83	86
Anka (hel/halv), Kalkon (hel/filé)	75	80	85
Anka (filé)	60	65	70

Fisk (lax/forell/gös)	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fisk (hel/stor/ångkokt), Fisk (hel/stor/grillad)	60	64	68

Grytor - förkokta grönsaker	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Squashgryta, Broccoligryta, Fänkålsgryta	85	88	91

Grytor - kryddstark	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Cannelloni, Lasagne, Makaronipudding	85	88	91

Grytor - söta	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Brödgryta med eller utan frukt, Risgrynsgryta med eller utan frukt, Söt nudelgryta	80	85	90

10.18 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

Bakning på en nivå. Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1

Bakning på en nivå. Småkakor
Använd den tredje hyllnivån.

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Mördegskaka/mördegsremsor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskaka/mördegsremsor	Över-/Undervärme	160 **1)**	20 - 30
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 **1)**	20 - 35
Småkakor (20 stycken/plåt)	Över-/Undervärme	170 **1)**	20 - 30

1) Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
				2 positioner	3 positioner
Mördegskaka/mördegsremsor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 **1)**	23 - 40	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

Min Grill
Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Funktion	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostat bröd	Min Grill	1 - 3	5
Nötstek	Min Grill	24 - 30[1)]	4

[1)] Vänd efter halva tiden.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring. Applicera inte ugnsrengöringsmedel på de katalytiska ytorna.

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

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.

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

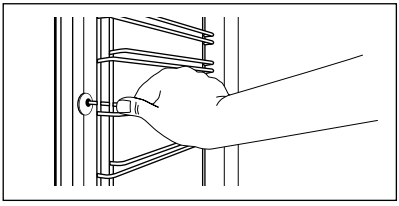
1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

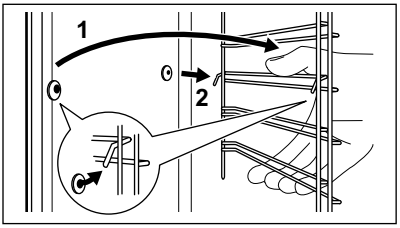
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

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 innerglasen med varmt vatten och en mjuk trasa.

1. Ställ in funktionen .

Tiden för den katalytiska rengöringen kan inte ändras. Man kan fördröja starten för rengöringen med funktionen: SLUT. Signalen hörs i slutet av rengöringen.

2. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
3. Stäng av ugnen.

För att stoppa den katalytiska rengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för värmefunktionen till avstängt läge.

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 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att katalysrengöring behövs blinkar CATA på displayen i 10 sekunder efter varje gång du slår på och stänger av ugnen.

Påminnelsen om rengöring slocknar:

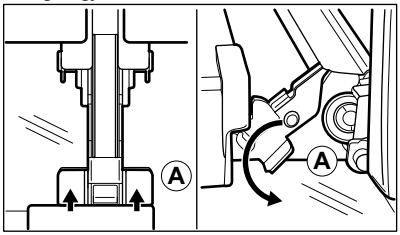
- när Katalys-funktionen är klar.
- om du trycker på 3s och °C samtidigt.

11.6 Borttagning och installation av luckan

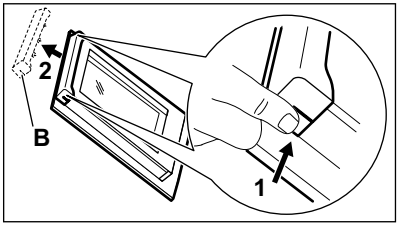
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

VARNING!
Luckan är tung.

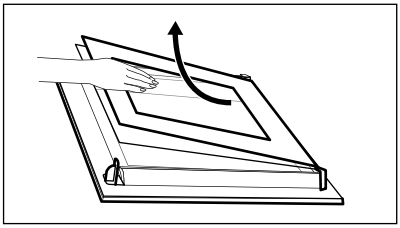
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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 glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



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.

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

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

11.7 Byte av lampan

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

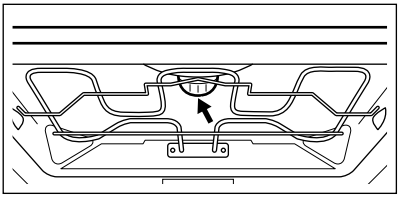
1. Stäng av ugnen.

Vänta tills ugnen har svalnat.

2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Övre lampan

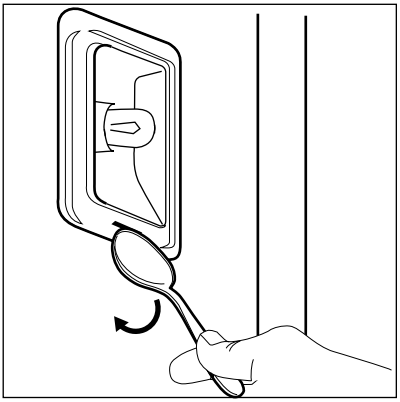
1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.



3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnsstege.

12. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
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.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta katalys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen: Varmluft PLUS.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen korrekt: Varmluft PLUSmed Plus Steam-knappen.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Aktivera funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera varmluftsfunktionen men indikatorn för Plus Steam-knappen är tänd.	Varmluftsfunktionen är på.	Tryck in Plus Steam-knappen för att avsluta varmluftsfunktionen.
Du vill sätta på rengöringsfunktionen, men displayen visar "C4".	Plus Steam-knappen är intryckt.	Tryck på Plus Steam-knappen igen.
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	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 bottenskålen. Se den specifika proceduren.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar **"Demo"**.	Demoläget är aktiverat.	1. Stäng av ugnen. 2. Tryck och håll inne samtidigt 3s °C. 3. Den första siffran på displayen och **Demo**-indikatorn börjar blinka. 4. Ange kod 2468 genom att vrida vredet för temperaturen till höger eller vänster för att ändra värdena och tryck på för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. **Demo**-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

12.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare elleren 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 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	CKC720V CKC720X	
Energiindex	81.2	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/ undervärme	1.09 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	CKC720V	34.5 kg
	CKC720X	34.5 kg

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.

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på

längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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

Laga mat med varmluft
När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt
Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft Med Fukt
För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

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.

electrolux.com/shop

867352569-A-452018

CE