CKP720V
CKP720X
CKP8000V
CKP8000X

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....2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....4
3. PRODUKTBESKRIVNING....7
4. KONTROLLPANELEN....8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....9
6. DAGLIG ANVÄNDNING....10
7. KLOCKFUNKTIONER....12
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....15
9. TILLVALSFUNKTIONER....18
10. TIPS....20
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....38
12. FELSÖKNING....42
13. ENERGIEFFEKTIVITET....44

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

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 märkplåten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- 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.
- VARNING: 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.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm

Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4 x 25 mm

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 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Använd

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 skador 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 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 lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten 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 milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolysrengöring

VARNING!
Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.
Starta inte pyrolysrengöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång.
  Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.

- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

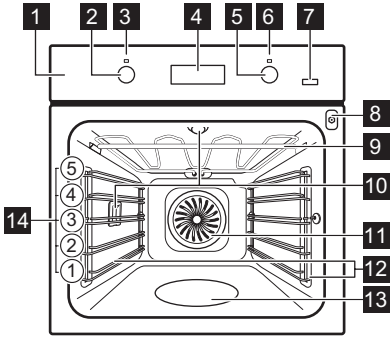
2.8 Kassering

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

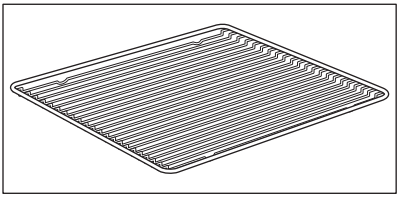


1 Kontrollpanel
2 Vred för ugnsfunktionerna
3 Strömlampa/symbol
4 Display
5 Kontrollvred (för temperaturen)
6 Temperaturindikator/symbol
7 PlusSteam
8 Uttag för matlagningstermometern
9 Värmeelement
10 Lampa
11 Fläkt
12 Ugnsstege, löstagbar
13 Ugnsutrymmets upphöjning

14 Ugnsnivåer

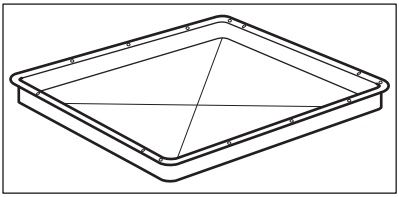
3.2 Tillbehör

Galler



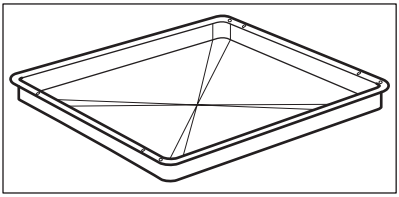
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



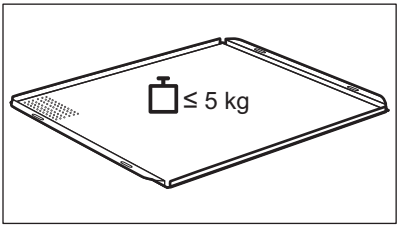
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



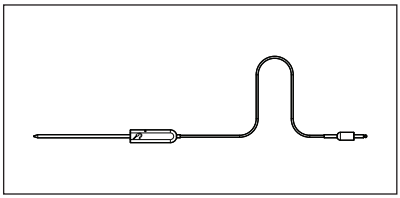
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Bakplåt



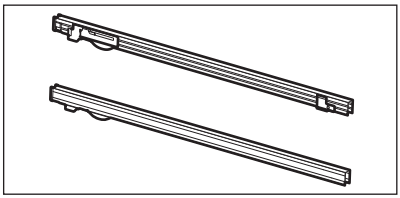
För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



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

4. KONTROLLPANELEN

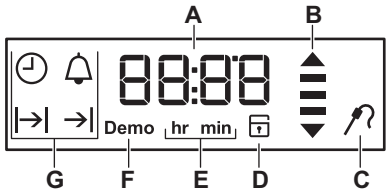
4.1 Infällbara vred

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

4.2 Sensorfält/knappar

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

4.3 Display



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Ställ in tiden innan du börjar använda ugnen.

5.1 Första rengöring





Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och milt rengöringsmedel.	Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Låt ugnen stå på i 15 minuter.

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

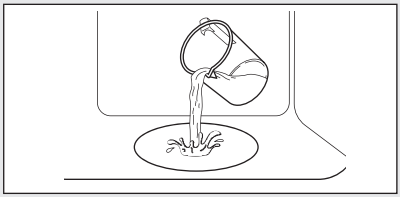
6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

Steg 1	Vrid på vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

6.2 Ställa in funktionen:Varmluft PLUS

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

Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Fyll botten med kranvatten. ⓘ Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.
Steg 3	Ställ in funktionen: . Tryck på: . Indikatorn tänds. Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS.
Steg 4	Vrid temperaturvredet för att ställa in en temperatur.



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

6.3 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.

6.4 Indikator för uppvärmning

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

6.5 Värmefunktioner

Värmefunktion	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 temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Översta - / bottenvärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Värmefunktion	Program
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.

Värmefunktion	Program
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysrengöring av ugnen.



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

6.6 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

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

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Varmluft med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
 Koktid	För att ställa in tillagningstiden. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 Sluttid	För att ställa in ugnens avstängningstid. Använd endast när en värmefunktion är vald.
Fördröjd start	Kombination av funktioner: Koktid, Sluttid.

Klockfunktion	Program
Signalur	För att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Signalur - kan ställas in när som helst, även om ugnen är avstängd.

7.2 Hur man ställer in: Klocka

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

Steg 1	Vrid temperaturvredet för att ställa in timmen.
Steg 2	- tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda timmen och: **min**. **00** - blinkar.
Steg 3	Vrid temperaturvredet för att ställa in minuterna.
Steg 4	- tryck för att bekräfta. Displayen visar den inställda tiden.
- tryck upprepade gånger för att ändra tiden. - blinkar på displayen.	

7.3 Så här ställer du in funktionen: Koktid

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	– tryck upprepade gånger. – börjar blinka.
Steg 3	Vrid på inställningsratten för att ställa in minuter. – tryck för att bekräfta.
Steg 4	Vrid temperaturratten för att ställa in timmar. – tryck för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 6	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

7.4 Hur man ställer in funktionen: Sluttid

Steg 1	Ställ in en värmefunktion.
Steg 2	- tryck upprepade gånger. - börjar blinka.

Steg 3	Vrid temperaturvredet för att ställa in timmen. ⏲ - tryck för att bekräfta.
Steg 4	Vrid temperaturvredet för att ställa in minuterna. ⏲ - tryck för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.
Steg 5	Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
Steg 6	Vrid vredet till avstängt läge.

7.5 Så här ställer du in funktionen: Fördröjd start

Steg 1	Välj en tillagningsfunktion.
Steg 2	⏲ – tryck upprepade gånger. |→| – börjar blinka.
Steg 3	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Koktid. Tryck på: ⏲.
Steg 4	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Koktid. Tryck på: ⏲. På displayen visas: →|.
Steg 5	Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmar för funktionen: Sluttid. Tryck på: ⏲.
Steg 6	Vrid på temperaturratten för att ställa in minuter för funktionen: Sluttid. Tryck på: ⏲.
På displayen visas: inställd temperatur, |→|, →|. Ugnen slås på automatiskt senare, förblir påslagen under inställd KOKTID och stängs av på inställd SLUTTID. På inställd sluttid avges en ljudsignal i 2 minuter. Tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.	
Steg 7	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 8	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

7.6 Hur man ställer in funktionen: Signalur

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

Steg 1	🔔 3s - tryck upprepade gånger. 🔔, **00** - blinkar.

Steg 2	Vrid på vredet för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr**.
Steg 3	Ställ in timmarna. Signalur - startar automatiskt efter 5 sek. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
Steg 4	När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **00:00**, - blinkar. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Matlagningstermometer

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

Ställ in två temperaturer:

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

För bästa resultat:

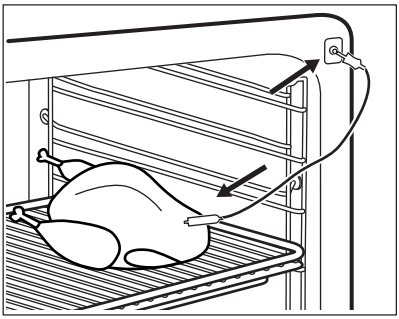
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
- Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.

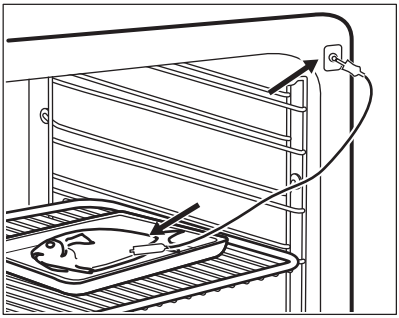
Varje gång du sätter i tillberhöret i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.

Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras under tillagningen.

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

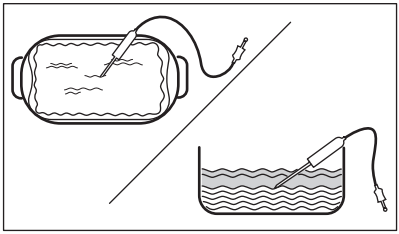
. En ljudsignal hörs i två minuter.

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

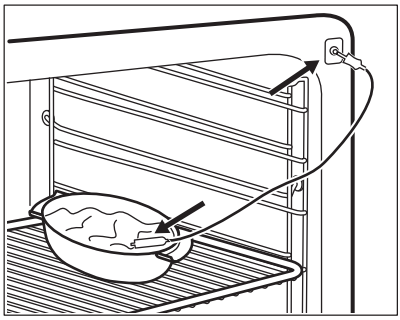
VARNING!
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

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 valfri knapp eller öppna ugnsluckan 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

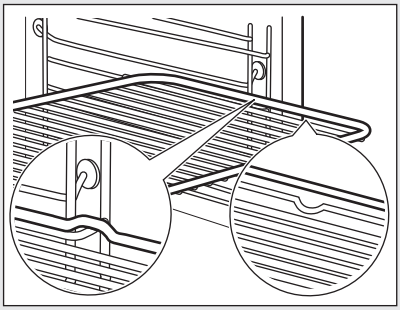
var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
- tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.

2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

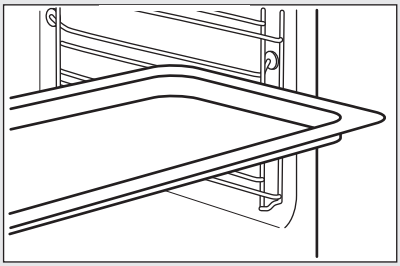
8.2 Sätta in tillbehör

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

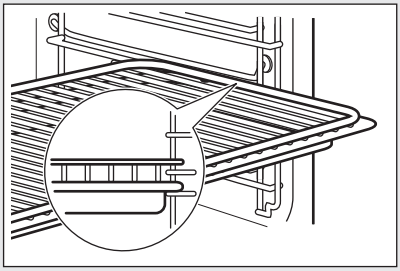
Galler:
För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



Bakplåt /Djup plåt:
Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.



Galler, Bakplåt /Djup plåt:
Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.

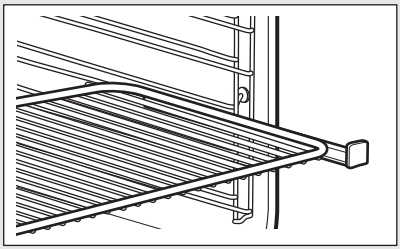


8.3 Använda teleskopskenor

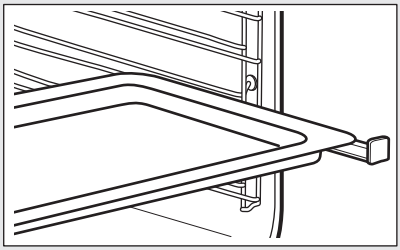
Smörj inte teleskopskenorna.

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

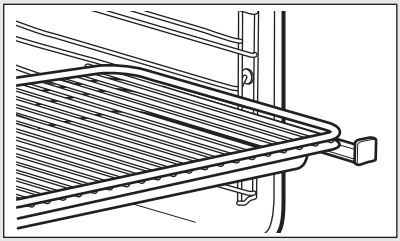
Galler:
Sätt gallret på teleskopskenorna.



Långpanna:
Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:
Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Användning: Barnlås

När funktionen är på kan ugnen inte sättas på av misstag.

Steg 1	Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
Steg 2	⏲, °C - tryck och håll in samtidigt i 2 sekunder.
En ljudsignal hörs. SAFE , 🔒 - visas på displayen. Luckan är låst.	
Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.	

9.2 Användning: funktionslås

Funktionen kan sättas på endast när ugnen är igång. När funktionen är påslagen kan inte temperatur- eller tidsinställningen ändras av misstag.

Steg 1	Ställ in en ugnsfunktion.
Steg 2	⏲, °C - tryck och håll in samtidigt i 2 sekunder. Ljudsignalen hörs. **Loc** visas på displayen i 5 sekunder.
Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.	

Loc visas på displayen när du vrider på kontrollvredet 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 Använda barnlåset i avsnittet "Ytterligare funktioner".

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 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

(°C)	(tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

Efter en automatisk avstängning, vrid vreden till avstängt läge.

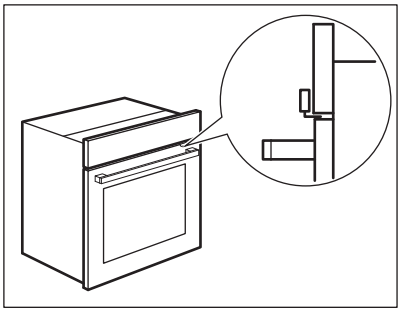
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer,Koktid, Sluttid.

9.5 Kylfläkt

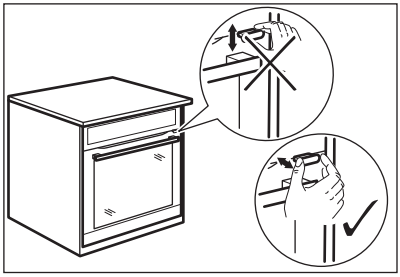
När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

9.6 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.

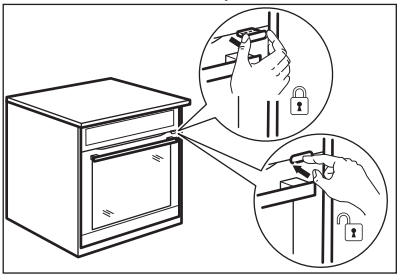


FÖRSIKTIGHET!
Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.7 Hur man använder det mekaniska lucklåset

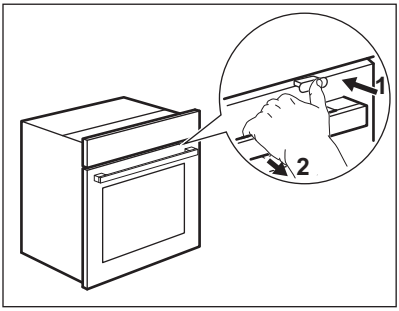
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



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. TIPS

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperaturen och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.
Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.
Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Varmluft PLUS

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 150 ml vatten.

Använd en bakplåt.

KAKOR/BAKVERK/ BRÖD	**(°C)**	**(min.)**
Cookies / Scones / Croissanter	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Franskbullar	200	20 - 25
Bröd	180	35 - 40

KAKOR/BAKVERK/ BRÖD	(°C)	(min.)
Plommontårta / Äppelpaj / Kanelbullar i form	160 - 180	30 - 60

Använd 200 ml vatten.

FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER	(°C)	(min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne	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
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnsform av glas.

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

10.3 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

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

10.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

10.5 Baka på en hyllnivå

BAKA I FORMAR		(°C)	(min.)	
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2

 BAKA I FORMAR		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Översta - / bottenvärme	170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	150	35 - 55
Fruktpaj av mördeg	160 - 170	40 - 80

Förvärm den tomma ugnen.

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/ BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Rulltårta	180 - 200	10 - 20	3
Rågbröd:	först: 230	20	1
	sedan: 160 - 180	30 - 60	
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	190 - 210	20 - 30	3
Petits-choux med fyllning / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Vetefläta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3

KAKOR/ BAKVERK/BRÖD	(°C)	(min.)	
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna	170	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Använd den tredje hyllpositionen.

SLÄTA BULLAR		(°C)	(min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20
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	Översta - / bottenvärme	190 - 210	10 - 25

10.6 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

		(°C)	(min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30

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

10.7 Baka på flera nivåer

Använd bakplåtarna.

Använd funktionen: Varmluft.

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

KAKOR/SMÅKAKOR/ BAKVERK/ BULLAR	(°C)	(min.)	2 positioner	3 positioner
Franskbullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Kakor av sockerkakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

KAKOR/SMÅKAKOR/ BAKVERK/ BULLAR	(°C)	(min.)	2 positioner	3 positioner
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

10.9 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

NÖTKÖTT				
			(°C)	(min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Översta - / bottenvärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8

NÖTKÖTT

			(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	170 - 180	8 - 10

FLÄSK

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(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

KALV

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(kg)	(°C)	(min.)
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(kg)	(°C)	(min.)
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

VILT

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	230	30 - 40
Rådjur, sadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Bog	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

FÅGEL

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

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

FÅGEL

Använd funktionen: Varmluftsgrillning.

	(kg)	(°C)	(min.)
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISK (ÅNGKOKT)

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktionen

PIZZA

Använd den första hyllpositionen.

	(°C)	(min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
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, tjock botten	180 - 200	20 - 30
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Använd den andra hyllpositionen.

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

10.13 Upptining

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

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den första hyllpositionen.

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

	(kg)	**(min.) Upptiningstid**	**(min.) Mer avfrost-ningstid**	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.

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

10.14 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

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

Burkarna får inte röra vid varandra.

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

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

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

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

STEN-FRUKT	**(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 / Ärter / Sparris	50 - 60	15 - 20

10.15 Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den 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
Örter	40–50	2–3

Ställ in temperaturen på 60–70 °C.

FRUKT	(tim)
Plommon	8–10
Aprikoser	8–10
Äppelskivor	6–8
Päron	6–9

10.16 Matlagningstermometer

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

NÖTKÖTT	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Köttfärslimpa	80	83	86

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

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

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

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

FÅGEL	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70

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

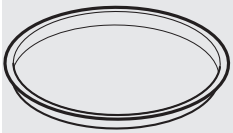
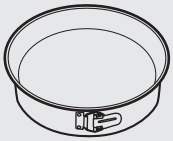
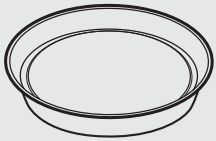
GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgryta	85	88	91

GRYTOR	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Cannelloni / Lasagne / Makaronipudding	85	88	91

GRYTOR - SÖTA	Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	**Medium**	**Mer**
Brödgryta med eller utan frukt / Risgrynsgryta med eller utan frukt / Söt nudelgryta	80	85	90

10.17 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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

 **Pizzaform**	 **Ugnsform**	 **Portionsformar**	 **Tårtbottenform**
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 Varmluft med fukt

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

Använd den tredje hyllnivån.

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

10.19 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar

		(°C)	(min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Översta - / botten-värme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / botten-värme	180	70 - 90	1

BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor

Använd den tredje hyllpositionen.

		(°C)	(min.)
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	170	20 - 30

BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		(°C)	(min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

GRILL

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		(min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

Rengörings-medel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt rengöringsmedel.

Används varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet 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 milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Hur man rengör: Ugnsutrymmets prägling

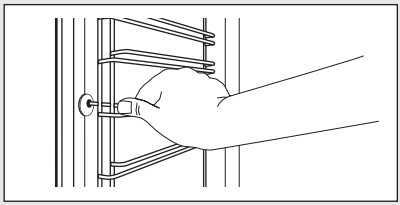
Rengör ugnsbotten för att ta bort kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

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

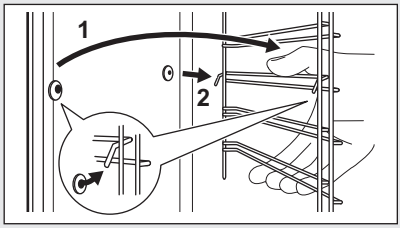
11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3	Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning. Styrpinnarnas avrundade ändar måste peka framåt.



11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med pyrolytisk rengöring.

VARNING!
Det finns risk för brännskador.

FÖRSIKTIGHET!
Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Före den pyrolytiska rengöringen:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Steg 1	Ställ in funktionen: . – blinkar.		
Steg 2	Vrid på kontrollvredet (för temperaturen) för att ställa in rengöringsläget.		
	Funktion	**Rengöringsläge**	**Koktid**
	P1	Lätt rengöring	1 tim 30 min
	P2	Normal rengöring	3 tim
Steg 3	– tryck för att starta rengöringen.		
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.		
Ugnslampan är släckt under rengöringen. Ugnsluckan förblir låst. Luckan låses upp igen när ugnen har svalnat.			
När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen: staplarna på värmeindikatorn, .			

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen med en mjuk trasa.	Ta bort resterna från ugnsbotten.

11.5 Påminnelse rengöring

Ugnen påminner dig om när den måste rengöras med: pyrolytisk rengöring.

PYR - blinkar på displayen i 10 sekunder efter varje aktivering och avaktivering av ugnen.

, °C - tryck samtidigt för att stänga av påminnelsen.

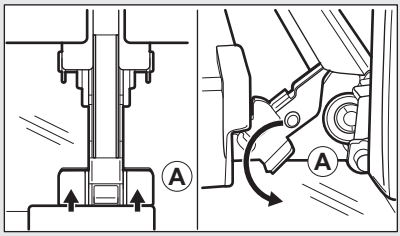
11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

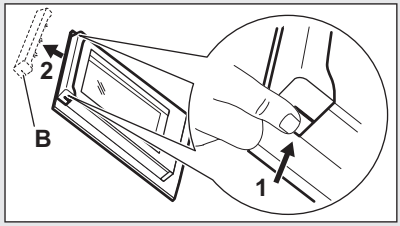
VARNING!
Luckan är tung.

FÖRSIKTIGHET!
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

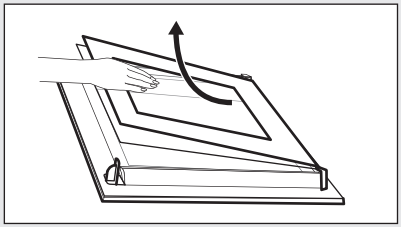
Steg 1	Öppna luckan helt.
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.



Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
Steg 6	Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
Steg 8	Efter rengöring, utför steg-en ovan i omvänd ordning.



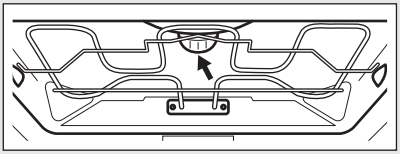
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.7 Byte av: Lampa

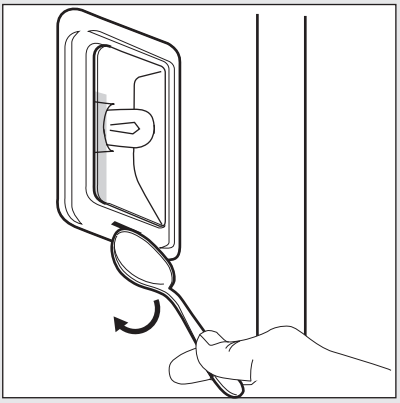
VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Rengör lampglaset.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
Steg 4	Sätt tillbaka lampglaset.	

Sidolampa

Steg 1	Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.	
Steg 2	Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.	
Steg 3	Rengör lampglaset.	
Steg 4	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
Steg 5	Sätt tillbaka lampglaset.	
Steg 6	Sätt i vänster ugnsstege.	

12. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar ...

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

Ugnen slås inte på eller värms upp	
Problem	**Kontrollera att...**

Ugnen slås inte på eller värms upp	
Du inte kan aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är avaktiverat.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.

Ugnen slås inte på eller värms upp

Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

Delar

Problem	Kontrollera att...
Lampan är släckt.	Varmluft med fukt - är tänd.
Lampan fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Felkoder

Displayen visar...	Kontrollera att...
C2	Du tog ur stickkontakten till Matlagningstermometer från vägguttaget.
C3	Ugnsluckan är stängd eller ugnslåset är inte trasigt.
C4	PlusSteam är på.
F102	Ugnsluckan är stängd.
F102	Ugnslåset är inte trasigt.
12:00	Det har varit strömavbrott. Ställ in klockan.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Rengöring

Problem	Kontrollera att...
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.

Andra problem

Problem	Kontrollera att...
Icke tillfredsställande resultat vid användning av funktionen: Varmluft PLUS .	Du fyllde bottenskålen med vatten.

Andra problem	
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläge är avaktiverad: 1. Stäng av ugnen. 2. 3s , , °C - tryck och håll samtidigt nere. 3. Den första siffran på displayen och Demo blinkar. 4. Vrid temperaturvredet för att ange koden: 2468. Tryck på: . Nästa siffra blinkar.

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 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	CKP720V 944184895, 944184969 CKP720X 944184842, 944184958 CKP8000V 944184977 CKP8000X 944184976
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	1.09 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal kaviteter	1

Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	CKP720V	36.5 kg
	CKP720X	36.5 kg
	CKP8000V	36.5 kg
	CKP8000X	36.5 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

13.2 Energibesparing

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

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

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

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

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

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. 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 kommer att minska den förväntade energibesparingen.

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



867352589-E-442020

CE