



CKB100K
CKB100W
CKB100X
COB100W
COB100X

Brugsanvisning

Ovn

Käyttöohje

Uuni

Bruksanvisning

Inbyggnadsugn

Bruksanvisning

Ovn

DA 2

FI 26

SV 51

NO 75



Electrolux



electrolux.com/register

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	12
9. RÅD OG TIPS.....	13
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
11. FEJLFINDING.....	24
12. ENERGIEFFEKTIV.....	24
13. MILJØHENSYN.....	25

1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.

- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm

Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 EI-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til

lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydefasthed på mindst 3 mm.

- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnlgt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

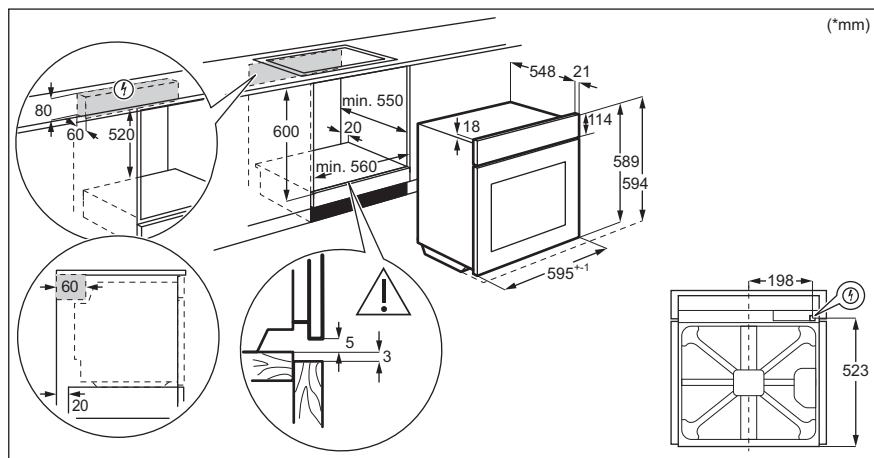
Se kapitlerne om sikkerhed.

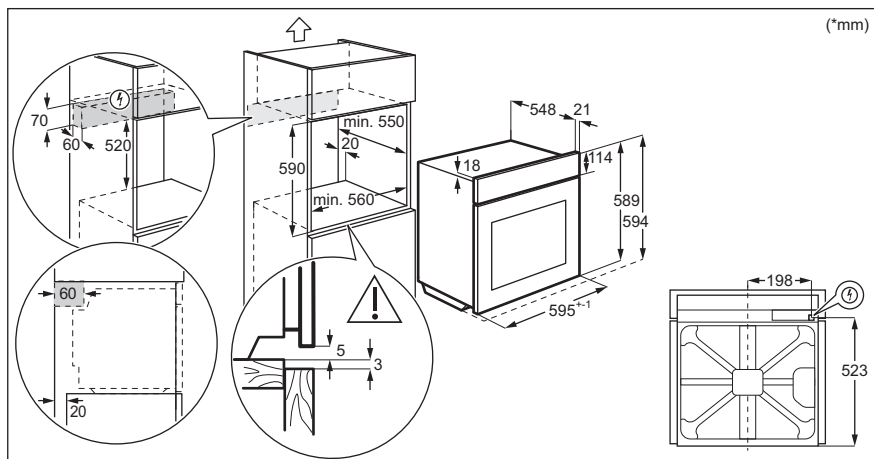
3.1 Indbygning



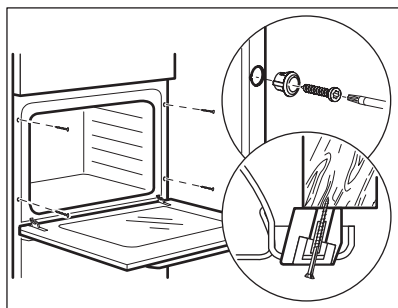
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



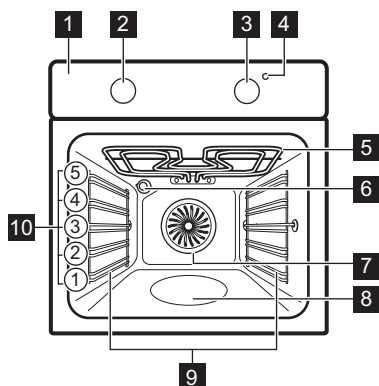


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Betjeningsknap (til temperatur)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnprære
- 7 Blæser
- 8 Beholder til rengøring med vand
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

4.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.

- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Før brug første gang

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.



Trin 1




Rengør ovnen



Trin 2

Forvarm den tomme ovn

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.
2. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:

Tid: 1 t.
2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:

Tid 15 min.
3. Indstil den maksimale temperatur for funktionen:

Tid 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

6. DAGLIG BRUG






ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktion

- | | |
|---------------|---|
| Trin 1 | Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion . |
| Trin 2 | Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen. |
| Trin 3 | Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen. |

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Stor Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og til ristning af brød.
 Turbo grill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund. Indstil temperaturen til 230°C.
 Over-/undervarme / Aqua Clean	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.



6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes,

og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedningsvejledningen. Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

7. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

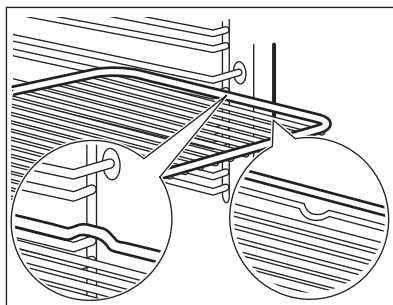
7.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

Trådrist:

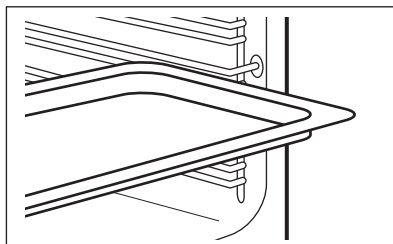
Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.



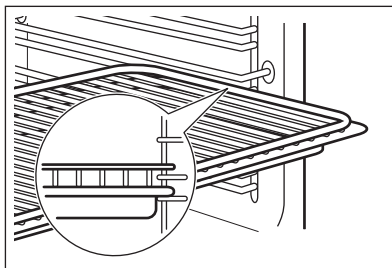
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbens skinner.



Trådrist, Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



8. EKSTRAFUNKTIONER

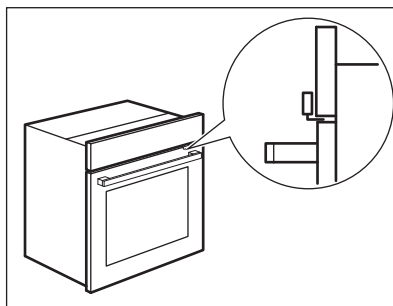
8.1 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de

udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan kølblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

8.2 Mekanisk lågelås

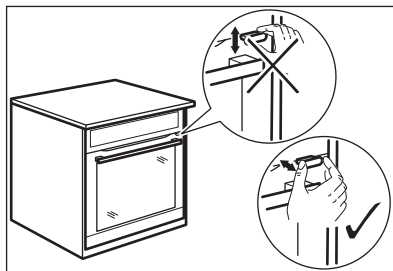
Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.

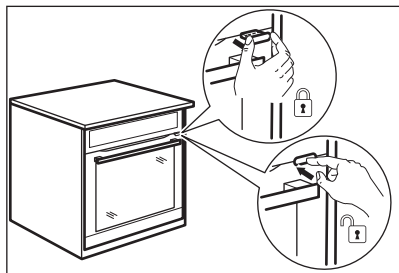
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



8.3 Sådan bruges den mekaniske lågelås

1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.

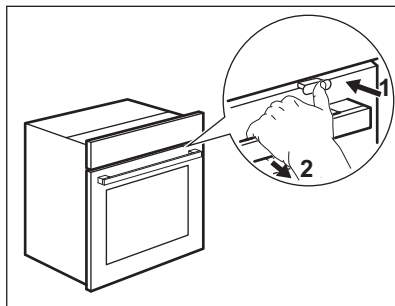
2. Skub dørlåsen tilbage i panelet for at frakoble løråsen.



8.4 Åbning af lågen med tilkøbet mekanisk dørlås

Du kan åbne lågen, når den mekaniske dørlås er tilkøbet.

1. Skub dørlåsen let.
2. Åbn lågen ved at trække i håndtaget.



Hvis du trykker på dørlåsen, indtil der høres et klik, deaktiverer du dørlåsen.

8.5 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

9. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før.

Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.








Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Tilberedningstider








Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

9.2 Baging og stegning







 GER KA-	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskbrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarmning er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødforn
Boller, 6 - 8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljeret bakke
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade






Forvarm den tomme ovn.





Brug kageformen.







 TÆRTER	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Brug anden hyldeposition.





Brug grillristen.

 KØD	Over-/undervarme		Varmluft	
	 (°C)		 (°C)	 (min.)
Oksekød	200		190	50 - 70
Svin	180		180	90 - 120
Kalvekød	190		175	90 - 120
Roastbeef, rød	210		200	50 - 60
Roastbeef, medium	210		200	60 - 70

 KØD	Over-/undervarme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Roastbeef, gennemstegt	210	200	70 - 75

 KØD	Over-/undervarme	Varmluft	 (min.)		
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	 (min.)	
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Brug anden hyldeposition.

 FISK	Over-/undervarme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Ørred / Havrude, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tun / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

9.3 Grill

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.



(kg)

(min.)
1. side

(min.)
2. side

Steak af oksefilet, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteak, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Fjerkræ, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.4 Turbo grill

Forvarm den tomme ovn.

Brug den første eller den anden ristposition.

Beregn stegetiden ved at gange tiden i tabellen herunder med centimeterne af filettens tykkelse.



OKSEKØD



(°C)



(min.)

Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10



SVINEKØD



(°C)



(min.)

Bov / Nakke / Skinke m. ben, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90



SVINEKØD



(°C)



(min.)

Farsbrød, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120



KALVEKØD



(°C)



(min.)

Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150



LAMMEKØD









(°C)



(min.)

Lammekølle / Lammesteg, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammeryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 KYLLING	 (°C)	 (min.)
Udskåret fjerkræ, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISK (DAMPNING)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.5 Dehydrering - Varmluft

Dæk bækkerne med fedttæt papir eller bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne

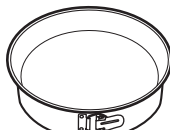
9.6 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.



Pizzaform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



Bageform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekiner

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde



Tærtbundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter




9.7 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.



døren og lade den køle af én nat for at afslutte tørringen.






Brug den tredje rille til 1 plade.

Brug den første og fjerde rille til 2 plader.

 GRØNTSA-GER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3








Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Middelhavslønderne, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

9.8 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Grillrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrumsramme.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

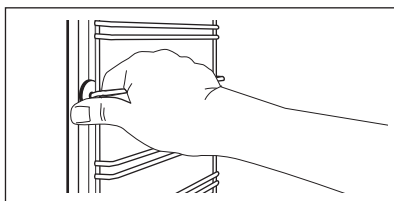
Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

10.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

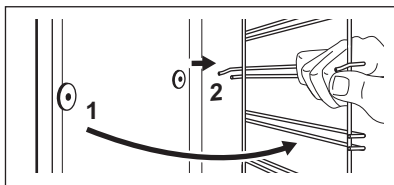
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



Trin 3 Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.

Trin 4 Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.



10.3 Anvendelse: Aqua Clean

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

Trin 1 Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 300 ml.

Trin 2 Indstil funktionen: 

Trin 3 Indstil temperaturen til 90 °C.

Trin 4 Lad ovnen være tændt i 30 min.

Trin 5 Sluk for ovnen.

Trin 6 Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet med en blød klud.

10.4 Fjernelse og installation: Låge

Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

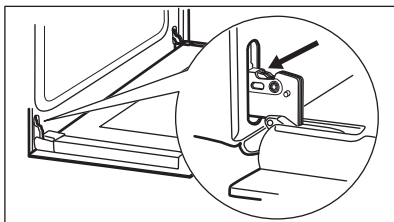


FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

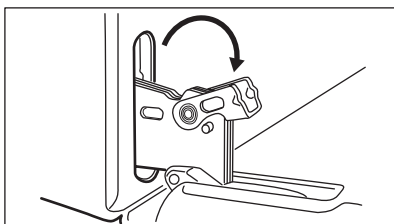
Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.

Trin 2 Løft armene helt på begge hængsler, og drej dem.

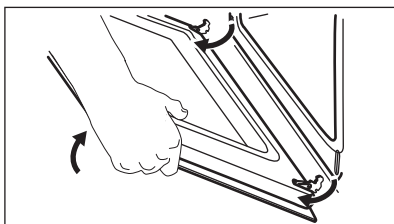


Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejet.

Trin 4 Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.

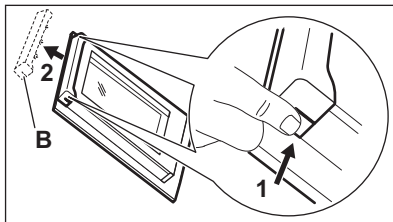


Trin 5 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



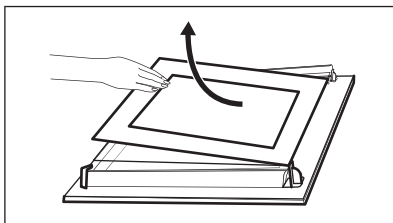
Trin 6 Træk i lågelisten, og tag den ud.

Trin 7 Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

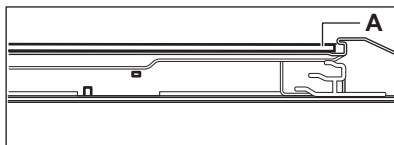


Trin 8 Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 9 Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.



Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter installationen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.



10.5 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Baglampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.

Trin 2 Gør glasset rent.

Trin 3 Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.

Trin 4 Montér dækglasset.

11. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.

Problem	Kontrollér, om ...
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt det autoriserede servicecenter.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

11.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	CKB100K 949496338 CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l

Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	CKB100K	28.3 kg
	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

12.2 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.


Hold maden varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
 Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. ASENNUKSEN.....	31
4. TUOTEKUVAUS.....	33
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	33
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	34
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	35
8. LISÄTOIMINNOT.....	36
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	37
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	45
11. VIANMÄÄRITYS.....	48
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	49
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	50

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.

- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi esineitä tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	594 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	576 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	595 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat

sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm²)
enintään 1 380	3 x 0.75
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

Maajohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin vaihe- ja nollajohtojen (sininen johto ja ruskea johto).

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistu painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. ASENNUS



VAROITUS!

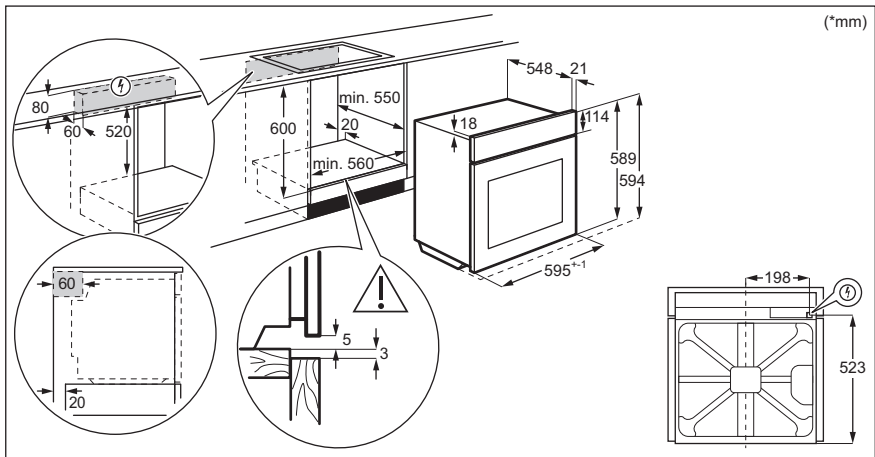
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

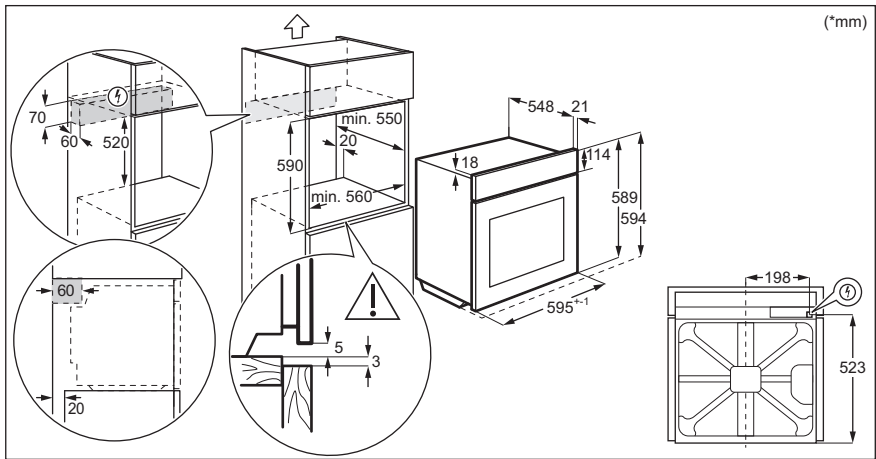
3.1 Asentaminen kalusteeseen



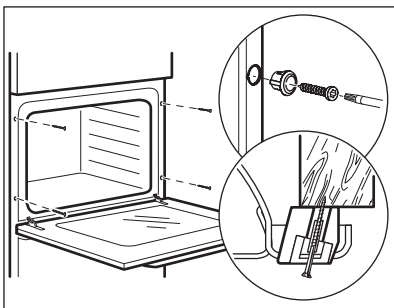
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



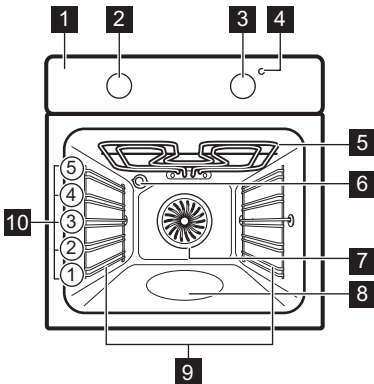


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Säätonappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 4 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Vesipuhdistussäiliö
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.

- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumentuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.



1. vaihe




Puhdista uuni



2. vaihe

Esikuumenna tyhjä uuni

- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
- Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: 
Aika: 1 tunti.
- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: 
Aika: 15 min.
- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: 
Aika: 15 min.

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminto

- vaihe** Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
- vaihe** Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- vaihe** Kun ruoka on valmista, käännä väännintä Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

6.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
	Uuni on kytketty pois päältä.
Pois toiminnasta	
	Lampun sytyttäminen.
Uunivalo	
	Korkeintaan kolmella kannattimatasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä- / alalämpö.
Kiertoilma	

Uunitoiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa kiertoilmaa	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätieto luvusta "Päivittäinen käyttö". Huomaus: Kosteaa kiertoilmaa.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi nopealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdattaminen.
 Maksigrilli	Liteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahdoleivän valmistamiseen.
 Teho grillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakaaseen ruskistamiseen ja nopean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila arvoon 230 °C.
 Ylä- /alalämpö / Aqua Clean	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta "Hoito ja puhdistus" lisätietoja seuraavasta: Aqua Clean.

6.3 Huomaus: Kosteaa kiertoilmaa

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka vastaamaan

standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014.
Testit standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Ruoanlaitto-ohjeet löytyvät luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilmaa.
Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

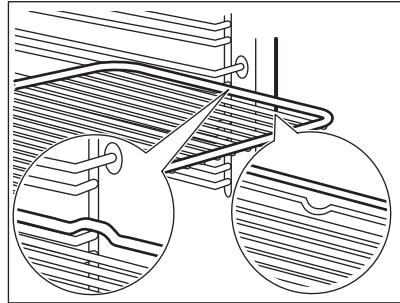
7.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta.
Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

Uuniritilä:

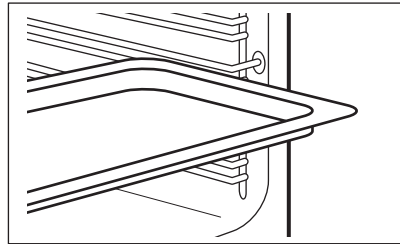
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



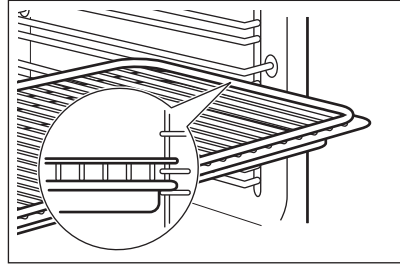
Uunipelti / Uunipannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



Uuniritilä, Uunipelti / Uunipannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



8. LISÄTOIMINNOT

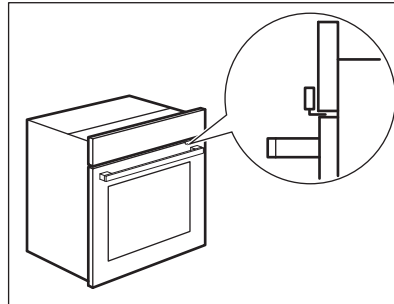
8.1 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin

pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

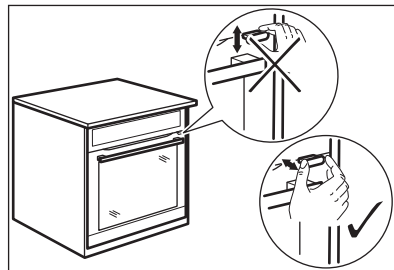
8.2 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



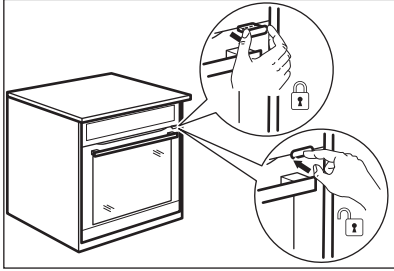
HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkaa sulkiessasi.



8.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.

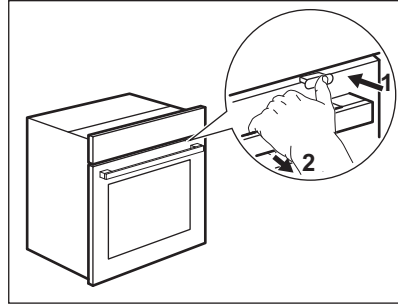


8.4 Luukun avaaminen mekaanisen uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.

2. Avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

8.5 Ylikuumenemissuoja

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

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti.

Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevä ja

ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.







Paistoajat








Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat








asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

9.2 Leivonta ja paistaminen

KUT	KA-	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
		 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset		170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina		170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku		170	1	165	2	60 - 80	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli		175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka		170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä		160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä		175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit		170	3	140 - 150	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa		-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa		-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät		140	3	140 - 150	3	30 - 35	Uunipelti
Pikkuleivät, kaksi tasoa		-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti
Pikkuleivät, kolme tasoa		-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti
Marengit		120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä		-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti
Pullat, uunin esikuumennus tyhjänä		190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti







 KA-KUT	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm

Esikuumenna tyhjää uunia.

 LEIPÄ JA PIZZA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-
Ruisleipä, esikuumennus ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalipelti
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti





Esikuumenna tyhjää uunia.







Käytä kakkuvuokaa.

 PAISTOKSET	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50
Vihannespaistos, esikuumennus ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60
Piiras	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

 LIHA	Ylä- /alalämpö	Kiertoilma	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Naudanliha	200	190	50 - 70
Porsaanliha	180	180	90 - 120
Vasikanliha	190	175	90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	200	70 - 75

 LIHA	Ylä- /alalämpö		Kiertoilma		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen anka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.





 KALA	Ylä- /alalämpö	Kiertoilma	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kalaa	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileetä	190	175	35 - 60

9.3 Grilli

Esikumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.




 GRILLI	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




9.4 Teho grillaus




Esikumenna tyhjää uunia.




Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.




Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetri-paksuudella.




 NAUDANLI- HA	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

 PORSAS	 (°C)	 (min)
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset / Siankyliki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VASIKKA	 (°C)	 (min)
Vasikanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikan reisipaisti, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 LAMMAS	 (°C)	 (min)
Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 KANA	 (°C)	 (min)
Linnunliha, paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Puolikas kana, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhí, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

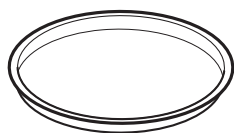
 KALA (HAUDUTETTU)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.5 Kuivatukseen - Kiertoilma

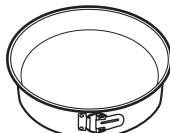
Peitä pellit leivinpaperilla.

9.6 Kosteaa kiertoilma - suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.



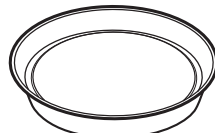
Pizzapannu



Uunivuoka



Annosvuokat






Torttuvat



Saat paremman lopputuloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.

Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.

 VIHANNEK-SET	 (°C)	 (tuntia)
Pavut	60-70	6-8
Paprikat	60-70	5-6
Keittovihannekset	60-70	5-6
Sienet	50-60	6-8
Yrtit	40-50	2-3

Aseta lämpötilaksi 60-70 °C.

 HEDELMÄT	 (tuntia)
Luumut	8-10
Aprikoosit	8-10
Omenaviipaleet	6-8
Päärynät	6-9

Tumma, heijastamaton
halkaisija 28 cm






Tumma, heijastamaton
halkaisija 26 cm






Keraaminen
halkaisija 8 cm,
korkeus 5 cm

Tumma, heijastamaton
halkaisija 28 cm

9.7 Kosteaa kiertoilmaa








Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilé, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaronit, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

9.8 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä- /alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä- /alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä- /alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuuttia.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuuttia.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuuttia.

				 (°C)	 (min)	
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä- /alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4–6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	2–3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2–3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuuttia.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia.

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Puhdista ja tarkista luukun tiiviste uunikammion kehyksen ympärillä.

Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

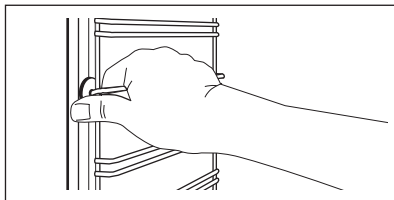
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

10.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

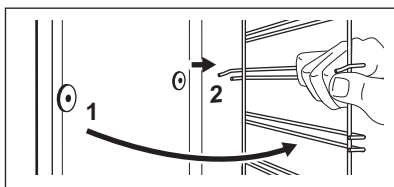
1. vaihe Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe Vedä kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.

4. vaihe Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.



10.3 Käyttöohje: Aqua Clean

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. vaihe Kaada vesi lokeroon: 300 ml:

2. vaihe Aseta toiminto: 

3. vaihe Aseta lämpötilaksi 90 °C.

4. vaihe Anna uunin käydä 30 minuuttia.

5. vaihe Kytke uuni pois päältä.

6. vaihe Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

10.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

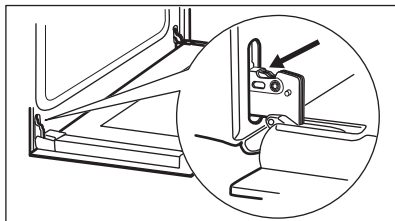


HUOMIO!

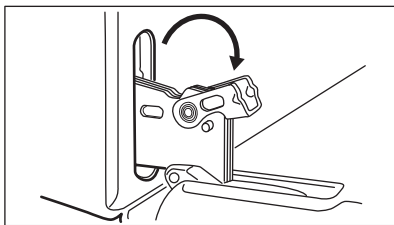
Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

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

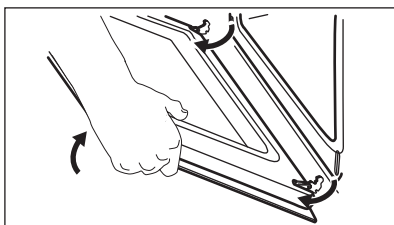
2. vaihe Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.



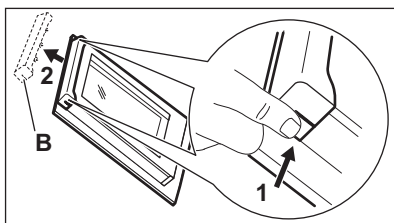
3. vaihe Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkaa sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



4. vaihe Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.

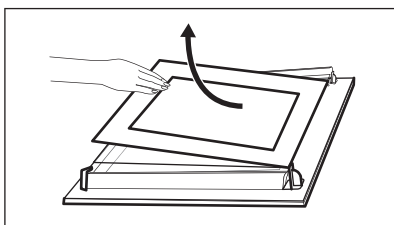


5. vaihe Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



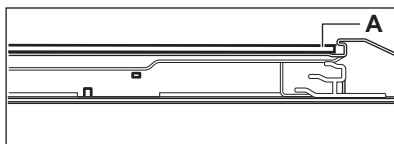
6. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. vaihe Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



8. vaihe Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

9. vaihe Asenna lasilevy ja uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.



Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.

10.5 Vaihdaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

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

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.

Ongelma	Tarkista, jos...
Luukun tiiviste on viallinen.	Älä käytä uunia. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

11.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnus	CKB100K 949496338 CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291
Energialuokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Tilavuus	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	CKB100K 28.3 kg
	CKB100W 28.4 kg
	CKB100X 28.6 kg
	COB100W 28.4 kg
	COB100X 28.6 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksiensä 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.

Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

12.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. 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 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

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	52
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	53
3. INSTALLATION.....	56
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	58
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	58
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	59
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	60
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	61
9. TIPS.....	62
10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	69
11. FELSÖKNING.....	73
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	73
13. MILJÖSKYDD.....	74

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.

- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta bort eller lägga i tillbehör eller elfasta formar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (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	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Jordledaren (grön/gul ledare) skall vara 2 cm längre än fas- och neutralledarna (blå resp. brun ledare).

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. 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 slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 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.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

- 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. INSTALLATION



WARNING!

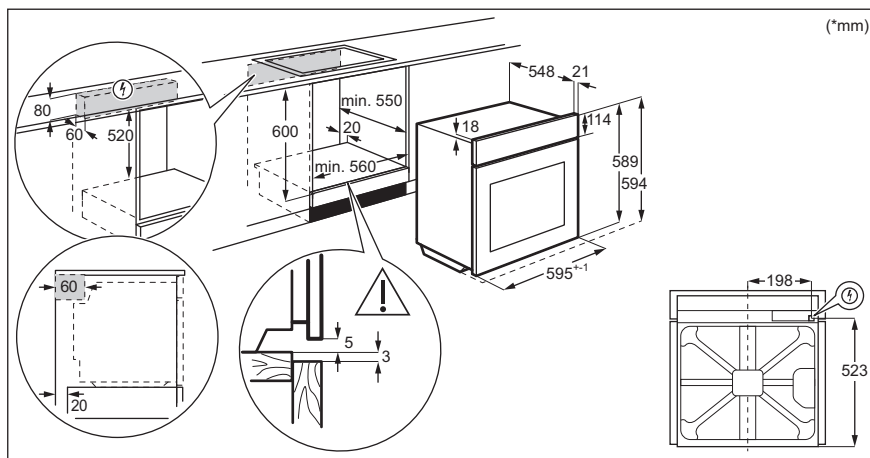
Se säkerhetsavsnitten.

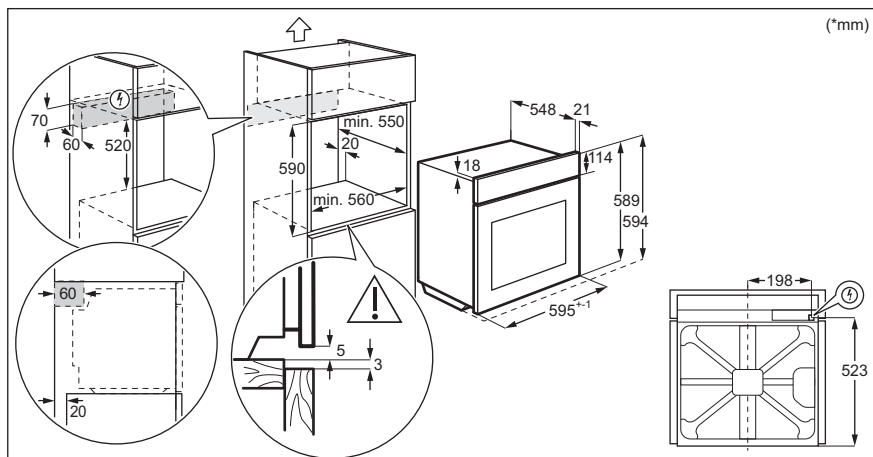
3.1 Inbyggnad



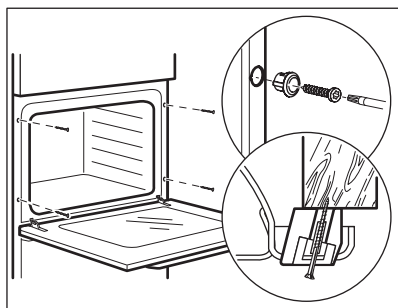
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



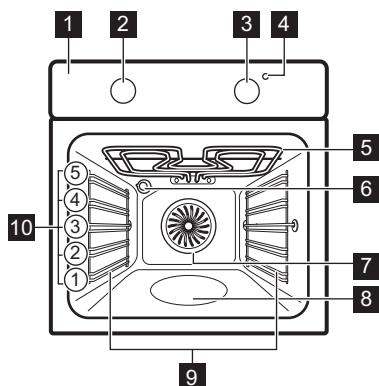


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Temperaturinställningsratt
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Behållare för vattenrengöring
- 9 Ugnstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.

- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Före första användning

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



Steg 1




Rengöra ugnen



Steg 2

Förvärm den tomma ugnen

1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.

1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 1 tim.
2. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 15 min.
3. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Hur man ställer in: Värmefunktion

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

6.2 Värmefunktioner

Värmefunktion	Program
	Ugnen är avstängd.
	För att tända ugnsbelysningen.
	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.

Avstängt läge



Belysning



Varmluft

Värmefunktion	Program
	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.
	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. Ställ in temperaturen 230 °C.
	Bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.



Varmluft med fukt



Bottenvärme



Grill



Snabbgrillning



Varmluftsgrillning



Pizza-funktionen



Översta - / bottenvärme / Aqua Clean

6.3 Anvisningar om: Varmluft med fukt

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och

ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips", Varmluft med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

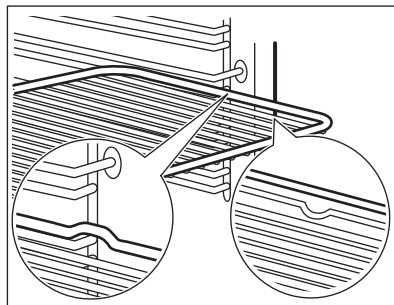
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna

Galler:

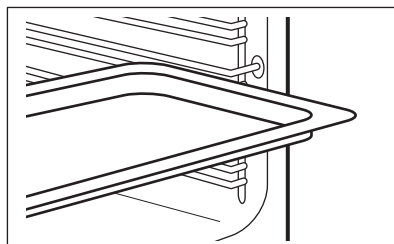
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



tipssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärn glider av.

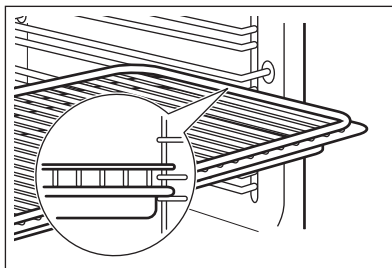
Bakplåt / Djup plåt:

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



Galler, Bakplåt / Djup plåt:

Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



8. TILLVALSFUNKTIONER

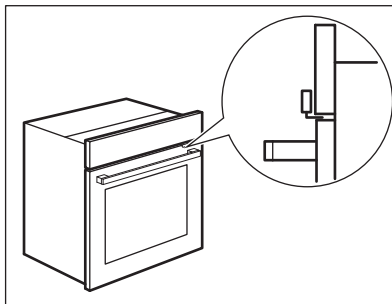
8.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala.

Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

8.2 Mekaniskt lucklås

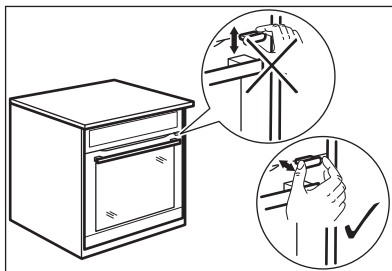
Luckan är olåst vid leverans.



FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt.

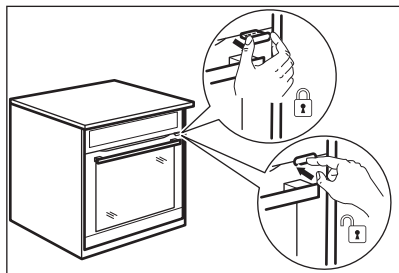
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



8.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

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

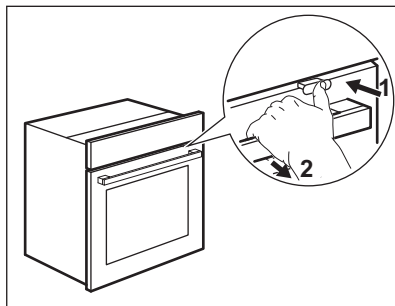
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



8.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

8.5 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

9. TIPS



Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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.

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.








För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider








Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

9.2 Bakning och stekning







 KOR	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maräng	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maräng, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Fransbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljerad plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt






Förvärm den tomma ugnen.





Använd kakform.







 PAJER	Översta - / bottenvärme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Använd den andra hyllpositionen.





Använd gallret.

 KÖTT	Översta - / bottenvärme		Varmluft	
	 (°C)		 (°C)	 (min.)
Nötkött	200		190	50 - 70
Fläsk	180		180	90 - 120
Kalvkött	190		175	90 - 120

 KÖTT	Översta - / botten- värme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

 KÖTT	Översta - / bottenvär- me		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Fläskbog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.

 FISK	Översta - / bottenvär- me	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190	175	35 - 60

9.3 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.



GRILLA



(kg)



(min.)

Första sidan



(min.)

Andra sidan

	(kg)	(min.) Första sidan	(min.) Andra sidan
Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15	12 - 14
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

9.4 Varmluftsgrillning

Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.



NÖTKÖTT



(°C)



(min.)

Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10



FLÄSKKÖTT



(°C)



(min.)

Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90



FLÄSKKÖTT



(°C)



(min.)

Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120



KALVKÖTT



(°C)



(min.)

Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150



LAMMKÖTT









(°C)



(min.)

Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 FÅGEL	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 FISK (ÅNGKOKT)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

9.5 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.

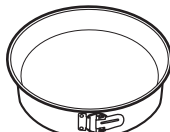
9.6 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm i diameter



Portionsform

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform




Mörk, icke reflekterande
28 cm i diameter

9.7 Varmluft med fukt



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






För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.

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

 GRÖNSA- KER	 (°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

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegkakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

9.8 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 stycken/ plåt	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bottenvärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Översta - / bottenvärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4-6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2-3 minuter första sidan, 2-3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets luktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. 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 mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

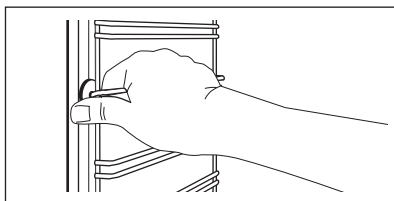
Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

10.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

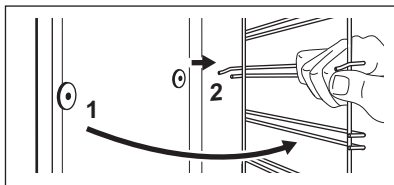
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

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.



10.3 Så här använder du: Aqua Clean

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

Steg 1 Håll vatten i ugnutrymmets hålighet: 300 ml.

Steg 2	Ställ in funktionen: 
Steg 3	Ställ in temperaturen på 90 °C.
Steg 4	Låt ugnen stå på i 30 minuter.

Steg 5	Stäng av ugnen.
Steg 6	Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

10.4 Hur man tar bort och installerar: Lucka

Ugnsluckan har två glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.

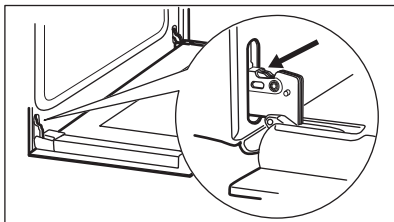


FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

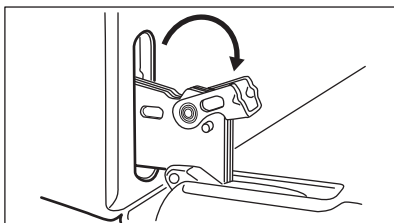
Steg 1 Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.

Steg 2 Lyft upp och vrid spakarna på de två gångjärnen.

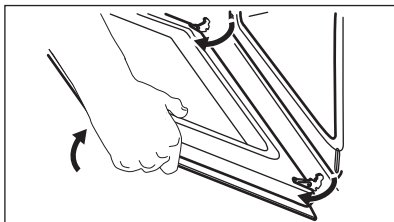


Steg 3 Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.

Steg 4 Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.

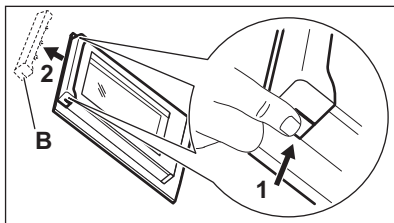


Steg 5 Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



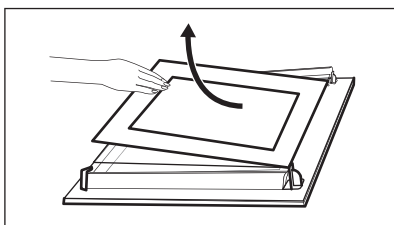
Steg 6 Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

Steg 7 Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skåror hela vägen ut.



Steg 8 Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

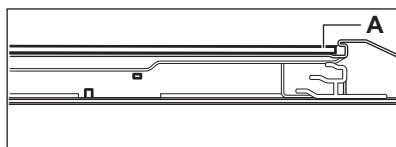
Steg 9 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.



Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutan med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

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



10.5 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre 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.

11. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

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

Problem	Kontrollera att...
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

11.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellbeskrivning	CKB100K 949496338 CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.81 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	72 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn

	CKB100K	28.3 kg
	CKB100W	28.4 kg
Massa	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 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 matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

12.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätninglist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.


Varmhållning


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

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

13. MILJÖSKYDD

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

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

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	76
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	77
3. MONTERING.....	80
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	81
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	81
6. DAGLIG BRUK.....	82
7. BRUKE TILBEHØRET.....	83
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	84
9. HJELP OG TIPS.....	85
10. STELL OG RENGJØRING.....	93
11. FEILSØKING.....	96
12. ENERGIEFFEKTIV.....	97
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	98

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller legge i tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av apparatet	594 mm
Høyden av baksiden av apparatet	576 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	569 mm
Apparatets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm

Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monteret, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn fase og nøytrale kabler (blå og brune kabler).

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnstutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.
- Ha alltid ovnsdøren lukket når stekeovnsdøren er lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.

- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slippeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. MONTERING



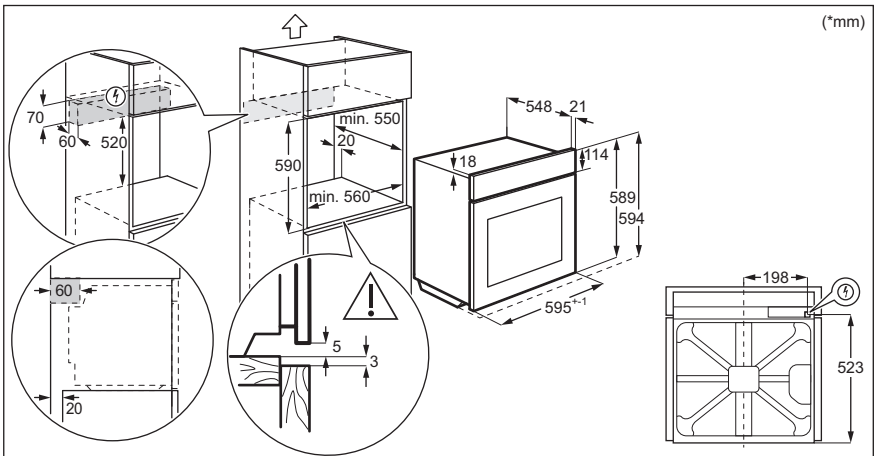
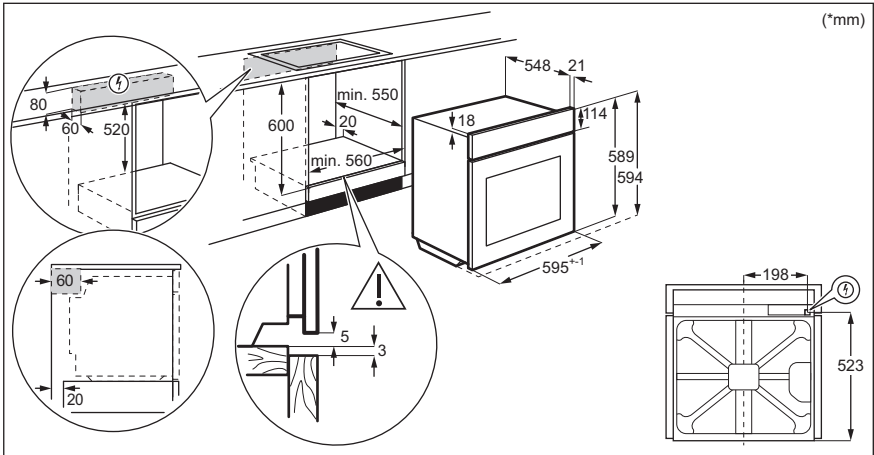
ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn

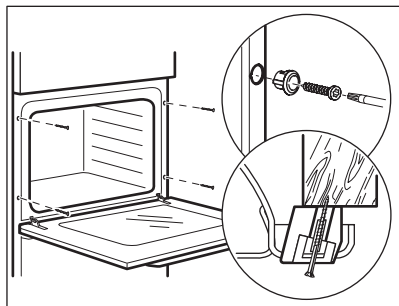


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

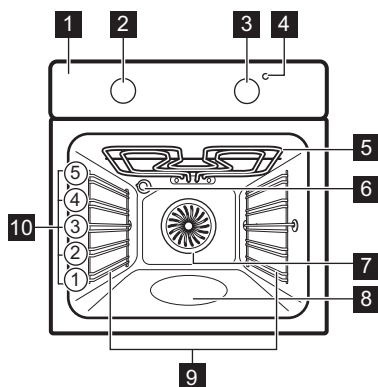


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/-symbol
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Beholder for rengjøring med vann
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

4.2 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.

- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Før førstegangs bruk

Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.



Steg 1




Rengjør ovnen

1. Ta ut all tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
2. Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 2

Forvarm den tomme ovnen

1. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
Tid: 1 t.
2. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
Tid: 15 min.
3. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
Tid: 15 min.

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

Steg 1 Dreii på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.

Steg 2 Dreii på kontrollvelgeren for å velge temperaturen.

Steg 3 Når steking er ferdig, dreii bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

6.2 Varmefunksjoner

Oppvarmings- funksjon Applikasjon

0

Av-posisjon

Ovnen er av.



Ovnslys

Slik slår du på lampen.

Oppvarmings- funksjon

Applikasjon



Ekte varmluft

Slik baker du på opptil tre hylle- nivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C la- vere enn Over- /Undervarme.



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffek- ten kan reduseres. For mer in- formasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Max. Grill

Slik griller du store mengder tyn- ne matstykker og rister brød.

Oppvarmings- funksjon

Applikasjon



Varmluft grilling

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett-plassering. For å gratinere og brune.



Pizzafunksjon

Slik steker du pizza. For å opp-nå en mer intens brunig og sprø bunn. Angi temperaturen til 230 °C.



Over- /Undervar-
me / Vannrengjø-
ring

For å bake og steke på én brett-plassering. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

6.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagingsinstruksjonene, se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. Se kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger for energisparing.

7. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

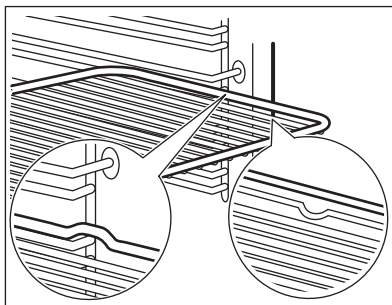
7.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

Stekerist:

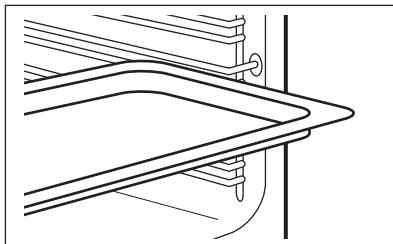
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



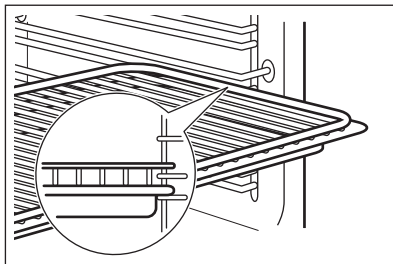
Stekebrett / Grill – /stekepanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Stekerist, Stekebrett / Grill – /stekepanne:

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



8. TILLEGGSFUNKSJONER

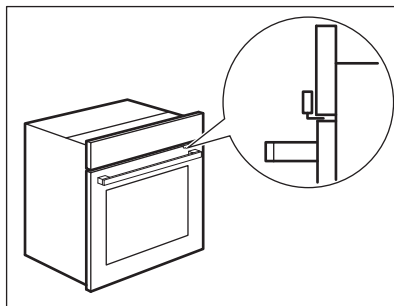
8.1 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater

kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

8.2 Mekanisk dørlås

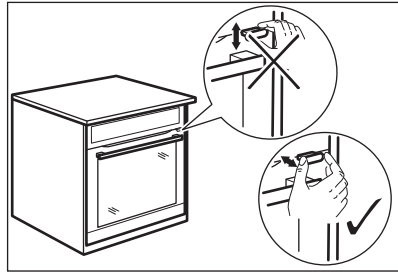
Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.





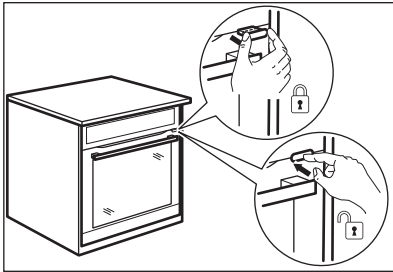
FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når
du lukker ovnsdøren.



8.3 Slik bruker du mekanisk dørlås

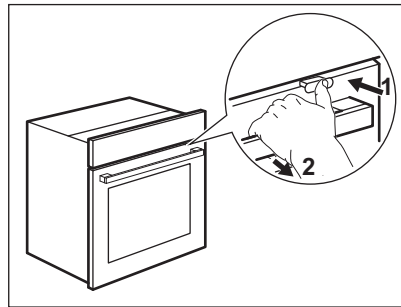
1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.



8.4 Åpning av døren med den mekaniske dørlåsen slått på

Du kan åpne døren når den mekaniske dørlåsen er slått på.

1. Trykk forsiktig på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å dra i den med håndtaket.



Hvis du trykker på dørlåsen til du hører et klikk, slår du av dørlåsen.

8.5 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

9. HJELP OG TIPS



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer

dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

Bake kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la ett nivå skille dem.

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.





For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.








Steketider

Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.








I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

9.2 Baking og steking

KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		(min.)	Kakeform
	 (°C)		 (°C)			
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	Kakeform
Ostekake av kjer-nemelk	170	1	165	2	60 – 80	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 – 40	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 – 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform
Muffins	170	3	140 – 150	3	20 – 30	Stekebrett
Muffins, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	Stekebrett
Muffins, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 – 150	3	30 – 35	Stekebrett
Kjeks, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett
Kjeks, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett







 KAKER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Marengs, to nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 – 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett
Eclair, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	Stekebrett
Tallerkenterter	180	2	170	2	45 – 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktcake	160	1	150	2	110 – 120	Kakeform, Ø 24 cm







Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 – 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 – 45	Brødform
Rundstykker, 6 – 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 – 40	Stekebrett
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Emaljert Brett
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.







Bruk kakeform.







 GRATENGER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 – 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 – 60

 GRATENGER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Cannelloni	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40





Bruk det andre stige trinnet.

Bruk risten.

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Storfekjøtt	200		190		50 – 70
Svinekjøtt	180		180		90 – 120
Kalvekjøtt	190		175		90 – 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210		200		50 – 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210		200		60 – 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210		200		70 – 75

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 – 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 – 120
Lammelår	190	2	175	2	110 – 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 – 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 – 240
Hel and	175	2	220	2	120 – 150
Hel gås	175	2	160	1	150 – 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 – 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 – 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 – 120

Bruk det andre stige trinnet.





 FISK	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Ørret / Brasme, 3 – 4 fisk	190	175	40 – 55
Tunfisk / Laks, 4 – 6 fileter	190	175	35 – 60

9.3 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.




 GRILL	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
	Entrecôte, 4 stk	0,8	12 – 15
Oksestek, 4 stk	0,6	10 – 12	6 – 8
Pølser, 8	-	12 – 15	10 – 12
Svinekoteletter, 4 stk	0,6	12 – 16	12 – 14
Kylling, halv, 2	1	30 – 35	25 – 30
Kebab, 4	-	10 – 15	10 – 12
Kyllingbryst, 4 stk	0,4	12 – 15	12 – 14
Burgere, 6	0,6	20 – 30	-
Fiskefilét, 4 stk	0,4	12 – 14	10 – 12
Ristede sandwicher, 4 – 6	-	5 – 7	-
Ristet brød, 4 – 6	-	2 – 4	2 – 3




9.4 Varmluft grilling




Forvarm tom stekeovn.




Bruk den første eller den andre brett plasseringen.




For å beregne steketid ganger man tid angitt i tabellen nedenfor med centimeter tykkelse på fileten.




 OKSE	 (°C)	 (min.)
	Roastbiff eller filet, lite stekt	190 – 200
Roastbiff eller filet, medium	180 – 190	6 – 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 – 180	8 – 10




 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120
Koteletter / Ribbestek, 1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90
Kjøttpudding, 0,75 – 1 kg	160 – 170	50 – 60
Svineknokke, forhåndskokt, 0,75 – 1 kg	150 – 170	90 – 120

 KALV	 (°C)	 (min.)
Kalvestek, 1 kg	160 – 180	90 – 120
Kalveknokke, 1,5 – 2 kg	160 – 180	120 – 150

 LAM	 (°C)	 (min.)
Lammelår / Lamme- stek, 1 – 1,5 kg	150 – 170	100 – 120
Lammesadel, 1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60

 FJÆRKRE	 (°C)	 (min.)
Fjærkre, porsjoner, 0,2 – 0,25 kg hver	200 – 220	30 – 50
Kylling, halv, 0,4 – 0,5 kg hver	190 – 210	35 – 50
Kylling, poulard, 1 – 1,5 kg	190 – 210	50 – 70
And, 1,5 – 2 kg	180 – 200	80 – 100
Gås, 3,5 – 5 kg	160 – 180	120 – 180
Kalkun, 2,5 – 3,5 kg	160 – 180	120 – 150

 FJÆRKRE	 (°C)	 (min.)
Kalkun, 4 – 6 kg	140 – 160	150 – 240

 FISK (DAMPET)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 – 1,5 kg	210 – 220	40 – 60




9.5 Dehydrering - Ekte varmluft

Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.



For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllnivå.

 GRØNNSA- KER	 (°C)	 (t)
Bønner	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Grønnsaker for suppe	60–70	5–6
Sopp	50–60	6–8
Urter	40–50	2–3

Still temperaturen til 60 – 70 °C.

 FRUKT	 (t)
Plommer	8–10
Aprikos	8–10
Epleskiver	6–8
Pærer	6–9

9.6 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de reflekserive rettene.



Pizzapanne



Kekeform



Ramekins



Form for karamellpudding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter






Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter






Keramikk
8 cm diameter, 5
cm høyde

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

9.7 Baking med fukt








Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.








		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 12 stk	stekebrett eller langpanne	175	3	40 - 50
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	180	2	45 - 55
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrød, paibase	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	35 - 45
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Ikke-søtt bakverk, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

9.8 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- /Under-varme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over- /Under-varme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- /Under-varme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.

				 (°C)	 (min.)	
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- /Under-varme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Ristet brød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

10. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

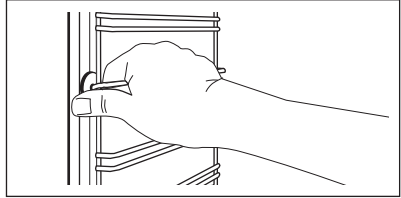
Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

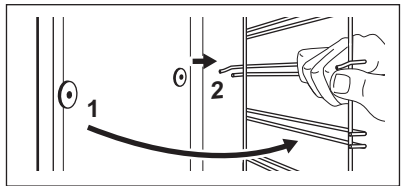
10.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

Fjern brettstigenefor å rengjøre ovnen.

- Steg 1** Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.
- Steg 2** Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



- Steg 3** Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra vegg og ta dem ut.
- Steg 4** Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.



10.3 Bruk: Vannrengjøring

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra ovnen.

- Steg 1** Ha vann i hulromspregingen: 300 ml.
- Steg 2** Still inn funksjonen:

- Steg 3** Angi temperaturen på 90 °C.
- Steg 4** La ovnen stå på i 30 min.
- Steg 5** Slå av ovnen.
- Steg 6** Vent til ovnen er avkjølt. Tørk hulrommet med en myk klut.

10.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har to glasspaneler. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre det. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

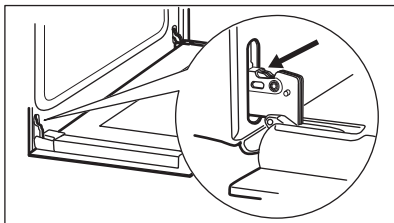


FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

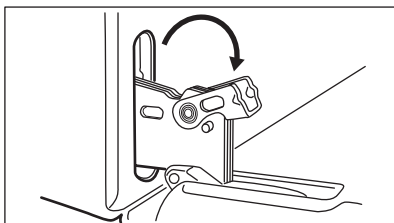
Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.

Steg 2 Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.

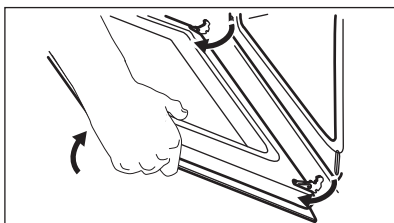


Steg 3 Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.

Steg 4 Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.

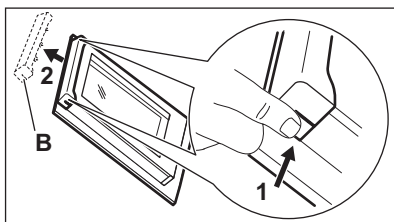


Steg 5 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



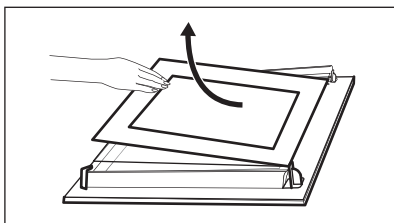
Steg 6 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

Steg 7 Hold dørens glasspanel på den øverste kanten og trekk det forsiktig ut. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



Steg 8 Rengjør glasspanelene med såpe og vann. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

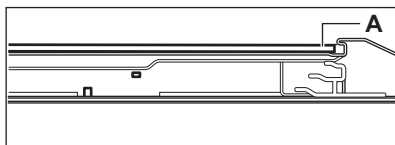
Steg 9 Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.



Sonen med dekorammene må møte innsiden av døren på begge sider. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.

Pass på at du setter det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



10.5 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør lampedekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

11. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Hva må gjøres, hvis...

Itifeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.

Problem	Kontroller at...
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

11.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	CKB100K 949496338 CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.81 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	CKB100K	28.3 kg
	CKB100W	28.4 kg
	CKB100X	28.6 kg
	COB100W	28.4 kg
	COB100X	28.6 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

12.2 Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.


Slik holder du maten varm


Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

CE

867368081-A-232021