

CKB100W  
CKB100X  
COB100W  
COB100X



---

FI Uuni  
SV Inbyggnadsugn

---

Käyttöohje 2  
Bruksanvisning 28

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	28
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	30
3. INSTALLATION.....	33
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	35
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	35
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	35
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	36
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	37
9. TIPS.....	37
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	47
11. FELSÖKNING.....	50
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	51

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

## 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.

- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	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
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elektrisk anslutning



### VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.

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

### 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) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

## 2.3 Användning



### VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för

några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

**WARNING!**

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

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

## 2.5 Lampa inuti produkten

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Kassering



**WARNING!**  
Risk för kvävning eller skador.

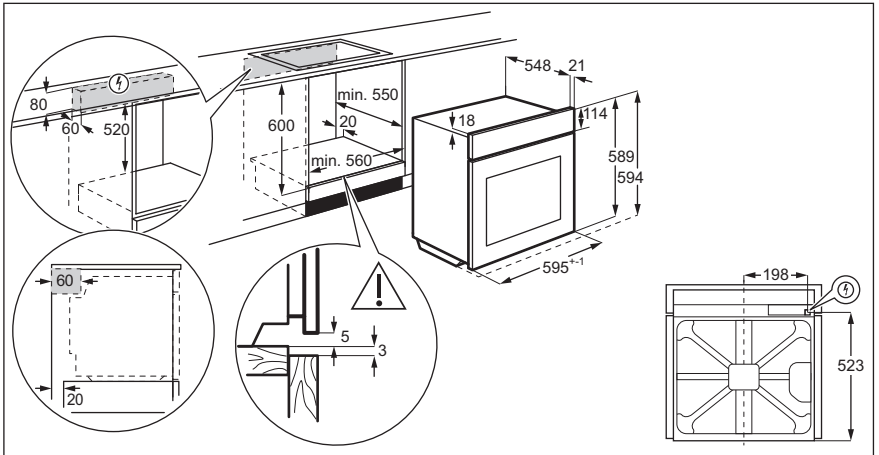
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

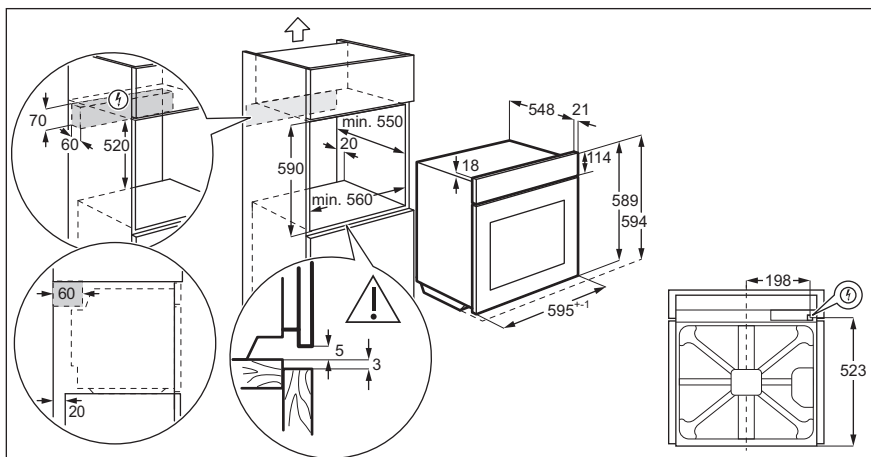
# 3. INSTALLATION



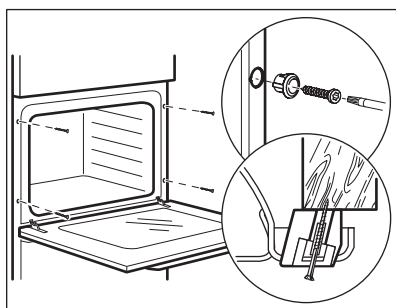
**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Inbyggd





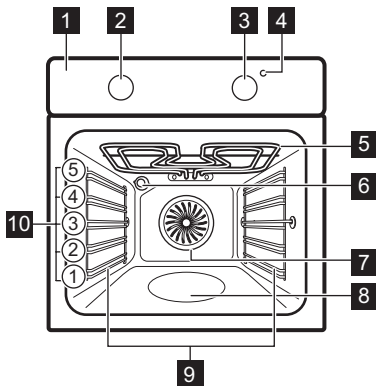
### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet





## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Kontrollvred (för temperaturen)
- 4 Temperaturindikator/symbol
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Vattenbehållare för rengöring
- 9 Ugnsstega, löstagbar
- 10 Ugnsnivåer

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**

- För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**  
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring




Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

### 5.2 Fövärmning

Sätt den tomma ugnen på fövärmning innan du använder den första gången.




1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
6. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
7. Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	Tända lampan.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.

Ugnsfunktion	Program
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza-funktion	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. Ställ in temperaturen på 230 °C.
 Över- och undervärme / Aqua Clean	För bakning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Clean.

## 6.2 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
  2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

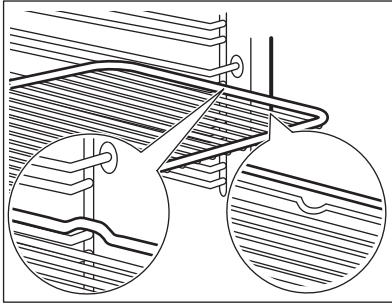


**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Sätta in tillbehör

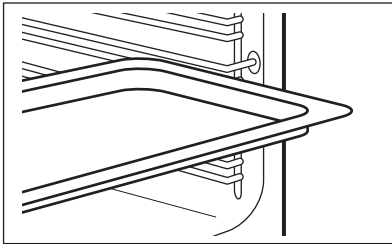
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



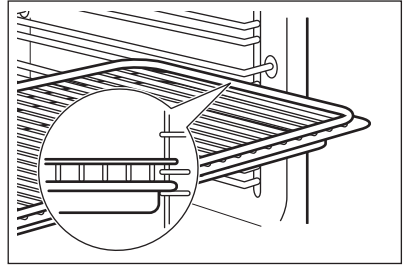
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Kylfläkt

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

### 8.2 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



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

### 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 köttssaften inte sipprar ut.









För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, 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

 <b>KAKOR</b>						
	Över- och under- värme		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, för- värm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm








 <b>KAKOR</b>						
	Över- och under- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
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						
	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Franskbröd, 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
Franskbullar, 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						
	Över- och undervärme		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			
	Över- och under- värme	Varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalvkött	190	175	90 - 120
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					
	Över- och under- värme		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			
	Över- och under- värme	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.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan
	Oxfileér, 4 st	0.8	12 - 15
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 Turbogrillning

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.











 <b>NÖTKÖTT</b>			
	 (°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	

 <b>FLÄSKKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 <b>KALVKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 <b>LAMMKÖTT</b>			
	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 <b>FÅGEL</b>			
	 (°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	

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





## 9.5 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.




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

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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





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

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

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






## 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.






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

## 9.7 Varmluft med fukt

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







		 (°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








		 (°C)		 (min.)
Frys 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
Sockerkaksbot- ten	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
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Grönsaker, kok- ta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk ome- lett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Medelhavsgrön- saker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

## 9.8 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

			 (°C)	 (min.)		
Småka- kor, 20 stycken/ plåt	Över- och undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småka- kor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småka- kor, 20 stycken/ plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över- och undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över- och undervärme	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.

				 (°C)	 (min.)	
Mördeg-skakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördeg-skakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördeg-skakor	Över- och undervärme	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 galletret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Anmärkningar om rengöring



#### Rengöringsmedel

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.



#### Används varje dag

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



### Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

## 10.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

## 10.3 Rengöring av luckans packning

Kontrollera ugnsluckans packning med jämna mellanrum. Ugnsluckans packning är den som omger ugnens öppning. Använd inte ugnen om denna dörrpackning är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

För rengöring av luckans packning, se allmän information om rengöring.

## 10.4 Hur man tar bort: ugnsstegarna

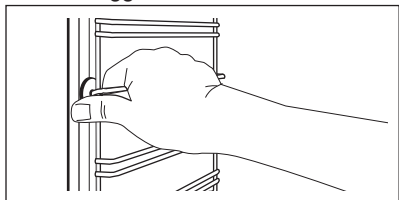
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



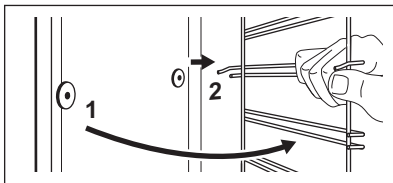
### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

## 10.5 Aqua Clean

Den här rengöringsproceduren använder fukt för att ta bort fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll 300 ml vatten i ugnutrymmets botten.
2. Ställ in funktionen:
3. Ställ in temperaturen till 90 °C.
4. Låt ugnen vara igång i 30 minuter.
5. Stäng av ugnen.
6. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.



### WARNING!

Se till att ugnen är kall innan du rör den. Det finns risk för att du bränner dig.

## 10.6 Demontering och montering av luckan

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.

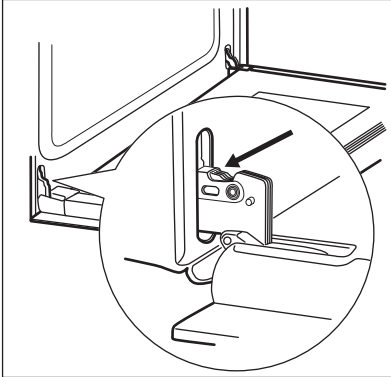


Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutan innan du tar bort ugnsluckan.

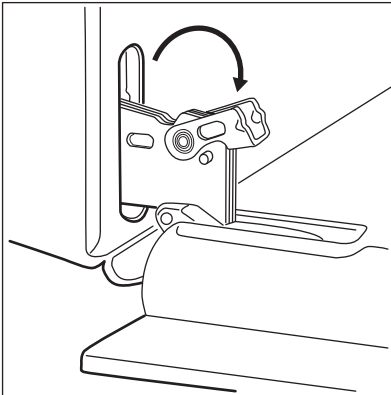
**FÖRSIKTIGHET!**

Använd inte ugnen utan glaspanelen.

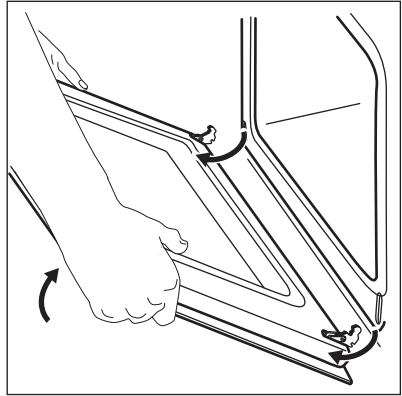
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



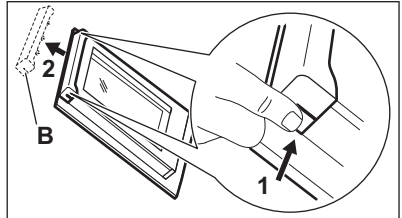
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



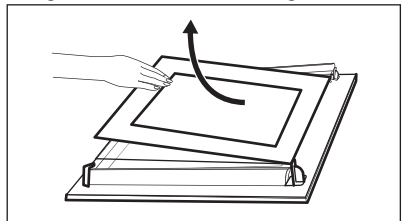
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutan i övre kanten och dra försiktigt ut den. Se till att glasrutorna glider i skärorna hela vägen ut.



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

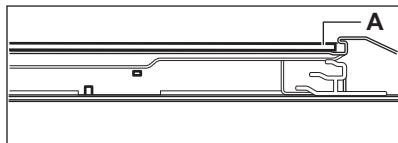
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutan och ugnsluckan.

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 knöttrig 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.



## 10.7 Byte av: Lampa



### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan bli mycket varm.

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



### **FÖRSIKTIGHET!**

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

## Baklampan

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

# 11. FELSÖKNING



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

## 11.2 Serviceinformation

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

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.



<b>Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:</b>	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	CKB100W 949496290 CKB100X 949496289 COB100W 949496292 COB100X 949496291	
Energiindex	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	Inbyggnadsugn	
Massa	CKB100W	28.4 kg
	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 matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

## 12.2 Energibesparing



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

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

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

### Laga mat med varmluft

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

### Restvärme

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.


### För varmhållning av mat


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

### Varmluft med fukt

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.

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



867359212-A-022020

