

CKB101W

CKB101X

CA	Manual d'usuari Forn	2
DA	Brugsanvisning Ovn	21
FI	Käyttöohje Uuni	39
NO	Bruksanvisning Ovn	57
PT	Manual de instruções Forno	75
ES	Manual de instrucciones Horno	94
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	113



Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.electrolux.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	8
6. ÚS DIARI.....	9
7. ÚS DELS ACCESSORIS.....	10
8. FUNCIONS ADDICIONALS.....	10
9. CONSELLS I TRUCS.....	12
10. CURA I NETEJA.....	15
11. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	18
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	19
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	20

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm

Alçada de la part frontal de l'aparell	598 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	579 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	558 mm
Fondària de l'aparell	561 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	540 mm
Fondària amb la porta oberta	1007 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1100 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.

- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de

característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmail:

- no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmail o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
 - Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
 - Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
 - Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituiu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.

- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

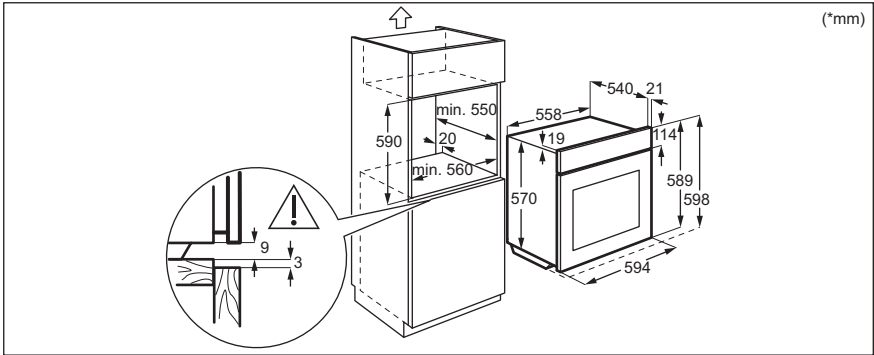
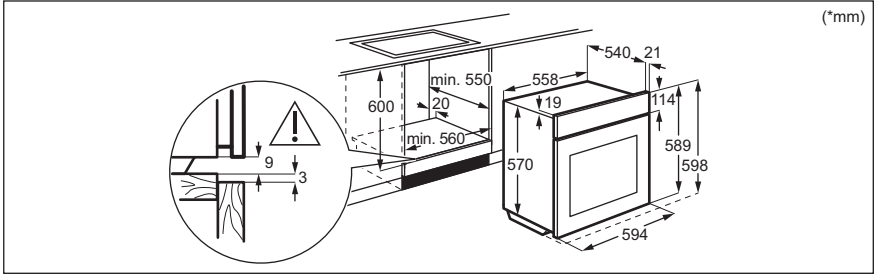
- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

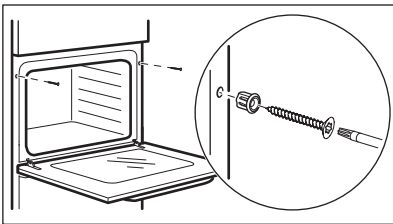
⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Instal·lació a

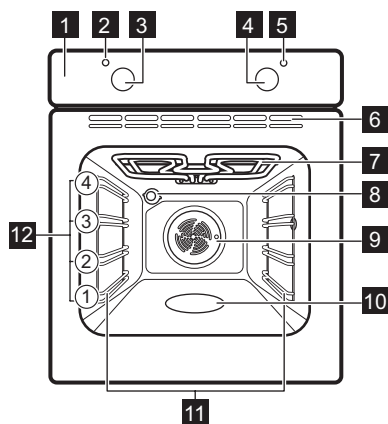


3.2 Assegurar el forn al moble



4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pilot/símbol de potència
- 3 Botó per a les funcions d'escalfament
- 4 Selector (de temperatura)
- 5 Indicador/símbol de temperatura
- 6 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració
- 7 Element d'escalfament
- 8 Llum
- 9 Ventilador
- 10 Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 11 Suport de prestatge, desmuntable
- 12 Posicions del prestatge

4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de pastisseria**

- Per a pastissos i galetes.
- **Graella/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Abans del primer ús

El forn pot emetre fum i despendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.



Pas 1



Netejar el forn



Pas 2

Preescalfar el forn buit

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.
2. Netegeu el forn i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.

1. Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  Temps: 1 h.
2. Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  Temps: 15 min.

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi. Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins el forn.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funció d'escalfament

Pas 1 Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.

Pas 2 Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.

Pas 3 Per apagar el forn, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).

6.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament

Aplicació



Posició apagada

L'aparell està apagat.



Extractor

Per rostir o rostir i coure al forn aliments amb la mateixa temperatura de cocció, en més d'un nivell, sense que es transfereixin els sabors.



Graella turbo

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.



Calor inferior

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.

Funció d'escalfament

Aplicació



Cocció convencional / Aqua Cleaning

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. Vegeu el capítol "Cura i neteja" per a més informació sobre: Aqua Clean.



Grill

Per fer al grill trossos primos de menjar i per torrar pa.



Descongelar

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.



Enfornat humit

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Enfornat humit.

6.3 Nota: Enfornat humit

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

quant a les instruccions de cocció, vegeu el capítol Enfornat humit a "Consells i

recomanacions". Per a recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Eficiència energètica.

7. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

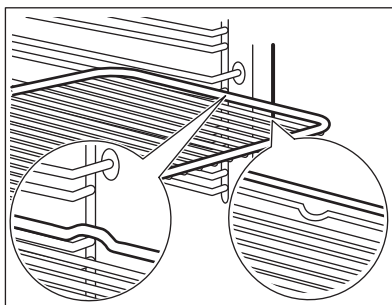
7.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

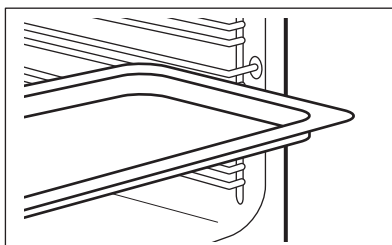
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria / Safata fonda:

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



8. FUNCIONS ADDICIONALS

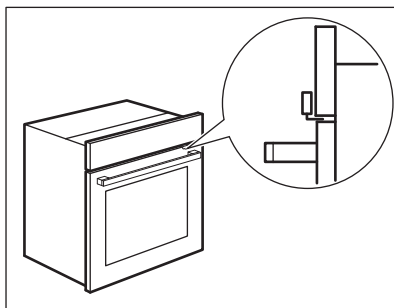
8.1 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les

superfícies de l'aparell fredes. Si apagueu l'aparell, el ventilador de refrigeració s'aturarà.

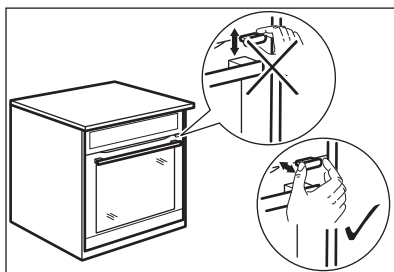
8.2 Bloqueig mecànic de porta

El tancament de la porta està desbloquejat quan compreu el forn.



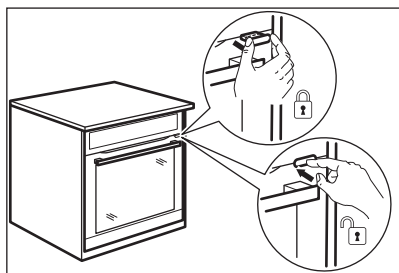
⚠ PRECAUCIÓ!

No desplaceu la porta verticalment.
No empenyeu el mecanisme quan tanqueu la porta del forn.



8.3 Com es fa servir el bloqueig mecànic de la porta

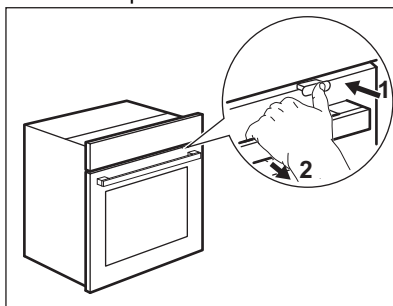
1. Per activar el mecanisme de tancament de la porta, tireu del mecanisme cap endavant fins que s'encaixi.
2. Per desactivar el mecanisme de tancament, torneu-lo a empenyer cap endins del tauler.



8.4 Obertura de la porta amb el mecanisme de tancament mecànic activat

La porta es pot obrir quan el mecanisme de tancament està activat.

1. Empenyeu el bloqueig de la porta lleugerament.
2. Obriu la porta estirant la maneta.



Si premeu el mecanisme de tancament fins a escoltar un clic, aquest es desactivarà.

8.5 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un sobreescalfament perillós. Per evitar aquest

problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

9. CONSELLS I TRUCS



Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Recomanacions de cocció

El forn té quatre nivells.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

És possible que el forn cogui o rosteixi de forma diferent al forn que teníeu abans.

Enfornar pastissos

No obriu la porta del forn abans que hagi transcorregut 3/4 del temps de cocció programat.

Si utilitzeu dues safates de forn al mateix temps, deixeu un nivell buit entre totes dues.

Cuinar carn i peix

Utilitzeu una safata profunda per als aliments més greixosos per evitar tacar el forn permanentment.

Deixeu reposar la carn uns 15 minuts abans de tallar-la per conservar els suc.

Per evitar que es formi massa fum al forn durant el rostit, afegiu una mica d'aigua a la safata fonda. Per evitar que el fum es condensi, afegiu aigua cada vegada que s'assequi.

Temps de cocció

El temps de cocció depèn del tipus de menjar, la seva consistència i volum.

Inicialment, vigileu el rendiment durant la cocció. Trobeu els ajustaments ideals (nivell d'escalfor, temps de cocció, etc.) per la vostra bateria de cuina, receptes i quantitats en fer servir aquest aparell.

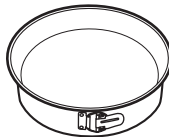
9.2 Enfornat humit: accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.



Paella per a pizza

Fosc, no reflector
28 cm de diàmetre



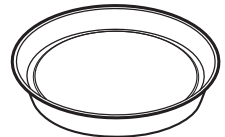
Plat de cocció

Fosc, no reflector
26 cm de diàmetre



Ramequin

Ceràmica
8 cm de diàmetre,
5 cm d'alçada













Motle de flam

Fosc, no reflector
28 cm de diàmetre

9.3 Enfornat humit








Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.








		 (°C)		 (min)
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	35 - 40
Swiss roll	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	30 - 40
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	170	2	20 - 30
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 45
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 35
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trençada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (min)
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	30 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 40

9.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastissos petits, 16 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35	-
Pastissos petits, 16 per safata	Extractor	Safata de pastisseria	3	160	20 - 35	-
Pastissos petits, 16 per safata	Extractor	Safata de pastisseria	1 i 3	160	20 - 35	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	1	170	70 - 90	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Extractor	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90	-
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	35 - 45	-
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Extractor	Graella metàl·lica	2	160	35 - 45	-
Short bread (galletes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	20 - 35	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Short bread (galletes escoceses)	Extractor	Safata de pastisseria	3	150	20 - 35	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Torrades	Grill	Graella metàl·lica	3	màx.	1 - 5	Preescalfeu el forn durant 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de bou, 6 peces, 0,6 kg	Grill	Graella metàl·lica i safata escorredora	3	màx.	20 - 30	Col·loqueu la graella metàl·lica al tercer nivell i la safata al segon nivell del forn. Gireu els aliments a la meitat del temps de cocció. Preescalfeu el forn durant 10 min.

10. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

10.2 Com treure'l: Suports laterals

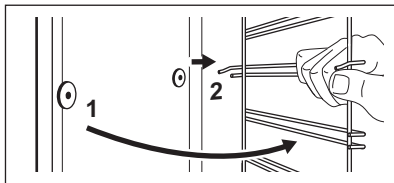
Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

Pas 1 Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Pas 2 Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.

Pas 3 Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

Pas 4 Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.



10.3 Com utilitzar: Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja utilitza la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar del forn.

Pas 1 Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 150 ml.

Pas 2 Seleccioneu la funció: 

Pas 3 Ajusteu la temperatura a 90 °C.

Pas 4 Deixeu el forn en marxa durant 30 min.

Pas 5 Apagueu el forn.

Pas 6 Espereu fins que el forn es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

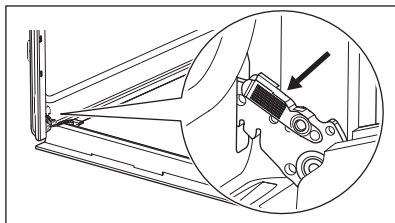
10.4 Com extreure i instal·lar: Porta

La porta del forn té dos plafons de vidre. La porta del forn i els panells de vidre interns es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

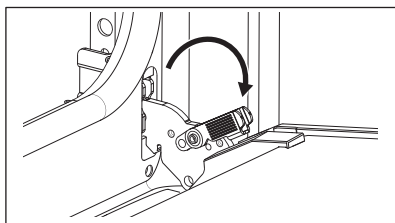
PRECAUCIÓ!

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

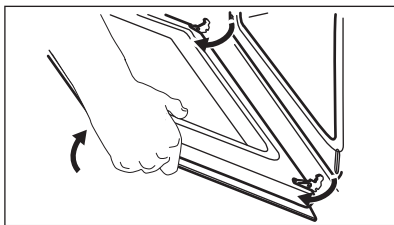
Pas 1 Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



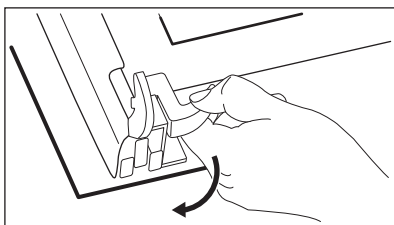
Pas 2 Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



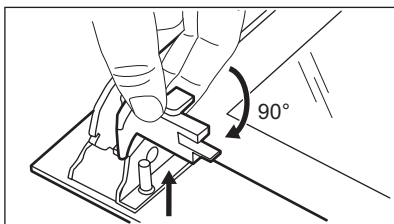
Pas 3 Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequu i tireu per retirar la porta del suport.



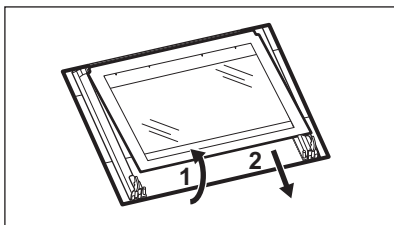
Pas 4 Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i allibereu el sistema de bloqueig per extreure el plafó de vidre intern.



Pas 5 Gireu els elements de fixació 90° i traieu-los de les seves posicions.



Pas 6 Primer aixequu amb cura i després traieu el panell de vidre.

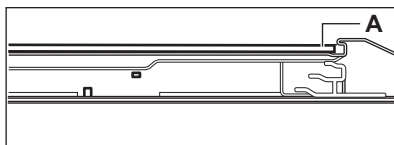


Pas 7 Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Pas 8 Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre intern a la seva posició.



10.5 Com substituir-lo: Llum

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum posterior

Pas 1	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

11. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

Problema	Comproveu que...
El forn no s'escalfa.	El fusible s'ha fos.
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu el forn. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.

11.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)
Número de producte (PNC)
Número de sèrie (S.N.)

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

12.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244	
Índex d'eficiència energètica	95.1	
Classe d'eficiència energètica	A	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.89 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.78 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	65 l	
Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	CKB101W	29.4 kg
	CKB101X	29.4 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

12.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.


Per mantenir els aliments calents


Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents.

Enfornat humit

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores apparat.



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	21
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	23
3. INSTALLATION.....	26
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	27
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	27
6. DAGLIG BRUG.....	28
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	29
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	29
9. RÅD OG TIPS.....	31
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	33
11. FEJLFINDING.....	37
12. ENERGIEFFEKTIV.....	37
13. MILJØHENSYN.....	38

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: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- 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. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- 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 damprenser 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 og tilsluttes 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.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen 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	598 mm
Højde bagest på apparatet	579 mm
Bredde foran på apparatet	594 mm

Bredde bagest på apparatet	558 mm
Apparatets dybde	561 mm
Apparatets indbygningsdybde	540 mm
Dybde med åben dør	1007 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1100 mm
Monterings skruer	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 brydeafstand 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	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- 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.

- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- 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, ild eller beskadigelse af 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 apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. 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.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- 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.

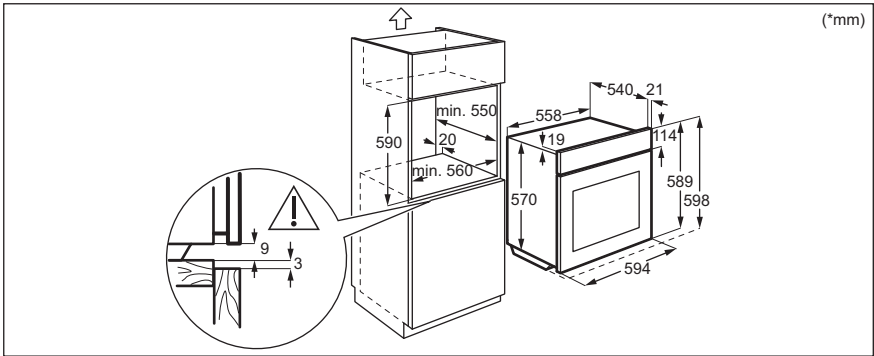
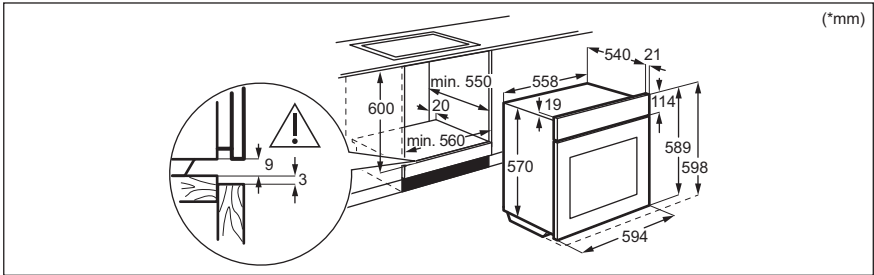
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

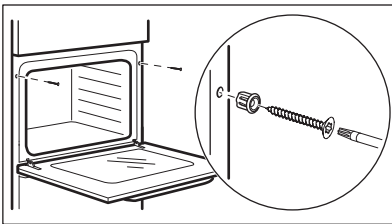
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning

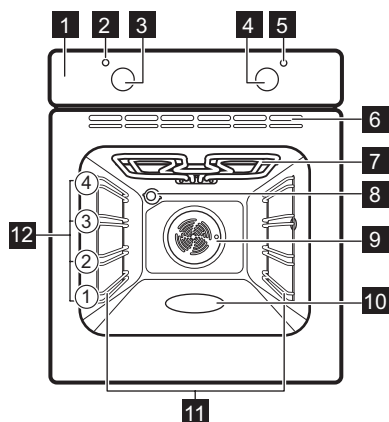


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Strømindikator/-symbol
- 3 Knap til ovnfunktioner
- 4 Betjeningsknap (til temperatur)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Luftkanal til køleblæseren
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnperre
- 9 Blæser
- 10 Ovnrumspregning - Vandrensingsbeholder
- 11 Ovnribbe, udtagelig
- 12 Ovnriiler

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 ovnribber ud af ovnen.
2. Ovnen og tilbehøret rengøres kun med en mikrofibberklud, 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.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placer 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 kontrolknappen for at vælge temperatur. |
| Trin 3 | Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen. |

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Anvendelse
 Sluk-position	Produktet er slukket.
 Varmluft	Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur på flere ovnribber, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.
 Turbogrill	Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
 Undervarme	Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.

Ovnfunktion	Anvendelse
 Over-/undervarme / Rengøring med vand	Bagning og stegning af mad på én ovnribbe. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.
 Grillstegning	Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
 Optøning	Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

For tilberedningsanvisninger henvises til kapitlet "Tips og tricks", Fugtig varmluft. Få

generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

7. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

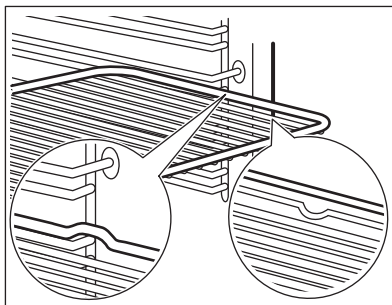
7.1 Isætning af tilbehør

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

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

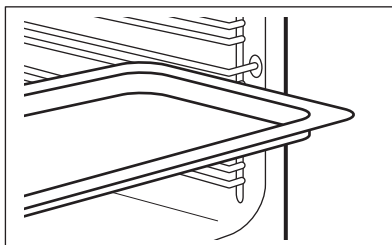
Grillrist:

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



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



8. EKSTRAFUNKTIONER

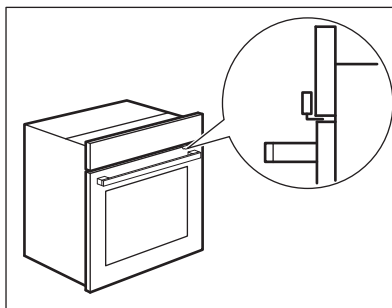
8.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

kølige. Hvis du slukker for ovnen, stopper køleblæseren.

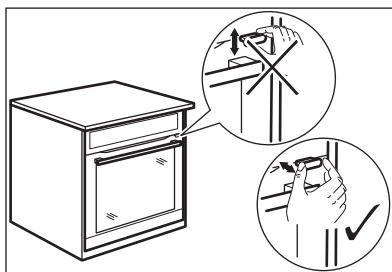
8.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



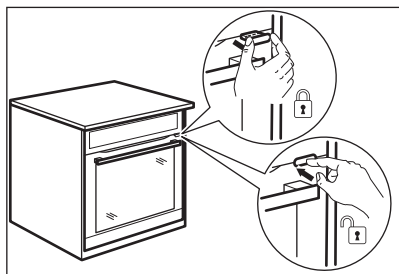
⚠ FORSIGTIG!

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 dørlåsen.

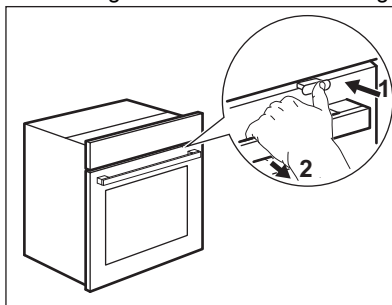


8.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

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

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 fire ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan bage eller stege anderledes end den ovn, du havde før.

Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, 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 dannelse af røg.

Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

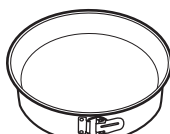
9.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

9.3 Fugtig varmluft

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



Søde boller, 12 stk.



bageplade eller bradepande



(°C)

180








2










(min.)








35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	30 - 40
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

9.4 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Små kager i form, 16 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	160	20 - 35	-
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	1 og 3	160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	1	170	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	35 - 45	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	35 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	150	20 - 35	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	150	20 - 35	Forvarm ovnen i 10 min.
Toast	Grillstegning	Grillrist	3	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	3	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den tredje rille, og bradepanden på den anden rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrumsrammen.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Damp 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. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

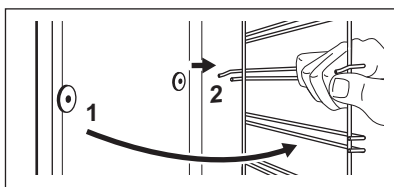
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

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 ovnribben væk fra sidevæggen. |
| Trin 3 | Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud. |
| Trin 4 | Monter ovnribberne i modsat rækkefølge. |



10.3 Anvendelse: Rengøring med vand

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

- | | |
|---------------|---|
| Trin 1 | Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 150 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. |

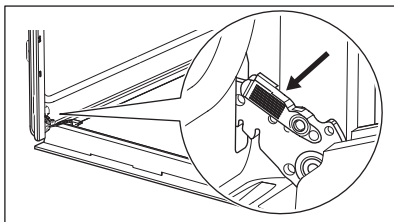
10.4 Fjernelse og installation: Låge

Ovnlågen har to glaspaneler. Du kan fjerne lågen og det indvendige glaspanel for at rengøre den. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

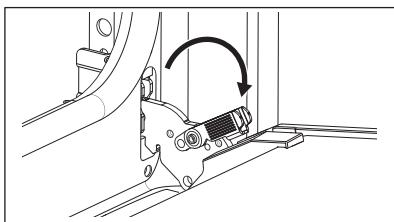
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

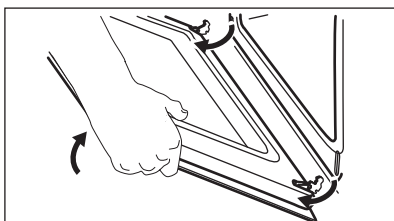
Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



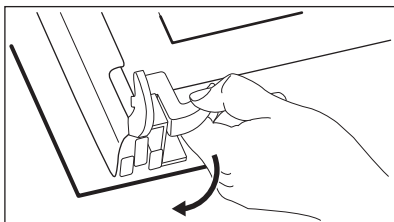
Trin 2 Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



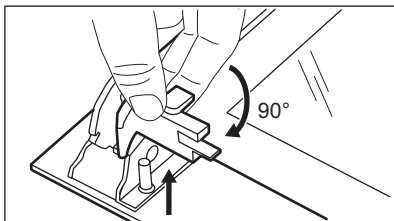
Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



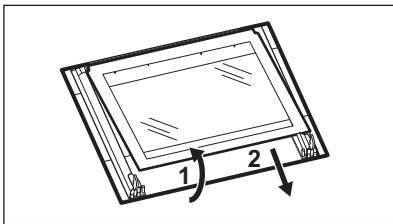
Trin 4 Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne det indvendige glaspanel.



Trin 5 Drej holderne 90°, og tag dem ud af deres leje.



Trin 6 Løft først glaspanelet forsigtigt, og fjern det.

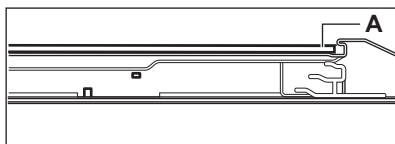


Trin 7 Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 8 Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det inderste glaspanel i de rigtige lejer.



10.5 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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 Rengør glasdækslet.

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

Trin 4 Montér glasdækslet.

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.
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 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244	
Energieffektivitetsindeks	95.1	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.89 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.78 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	65 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	CKB101W	29.4 kg
	CKB101X	29.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.		

12.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovns låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen 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 tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive 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.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	39
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	41
3. ASENNUS.....	44
4. TUOTEKUVAUS.....	45
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	45
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	46
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	47
8. LISÄTOIMINNOT.....	47
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	49
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	51
11. VIANMÄÄRITYS.....	55
12. ENERGIA TEHOKKUUS.....	55
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	56

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: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- 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. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia 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 höyrupesuria.
- 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!

Laitteen asennuksen ja liitännät 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 laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	598 mm
Laitteen takaosan korkeus	579 mm

Laitteen etuosan leveys	594 mm
Laitteen takaosan leveys	558 mm
Laitteen syvyys	561 mm
Laitteen asennussyvyys	540 mm
Leveys luukun ollessa auki	1007 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1100 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- 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: suojajykimet, 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 (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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 kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien 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!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- 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.

- Unin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- 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!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä 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 pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan 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.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

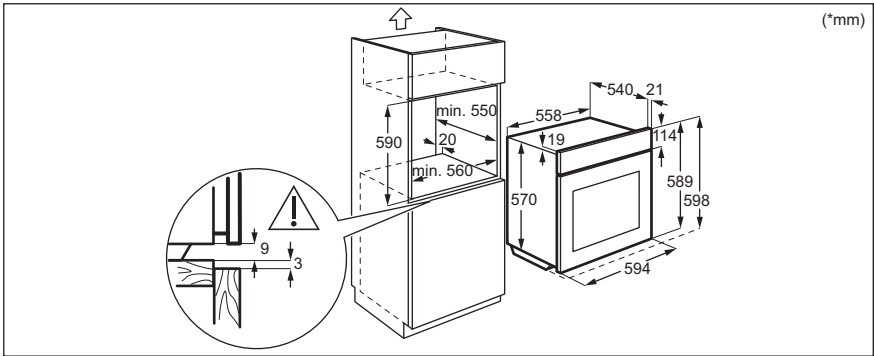
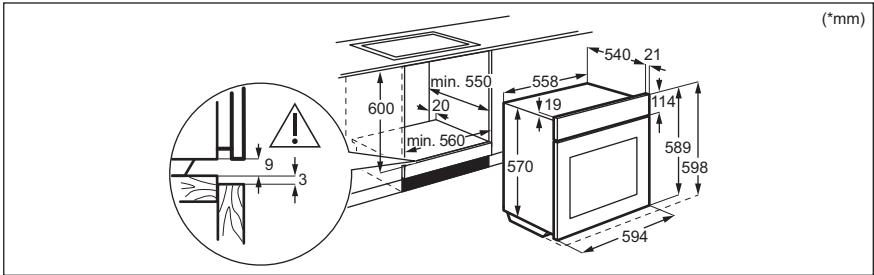
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS

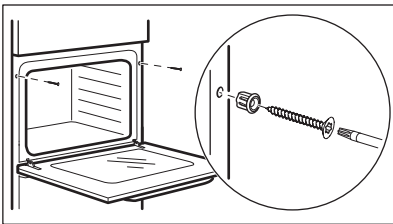
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen

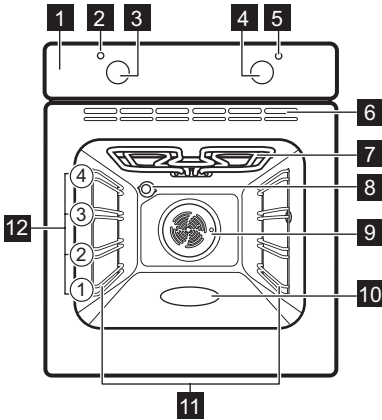


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Virran merkkivalo / symboli
- 3 Uunitoimintojen kierto-nappi
- 4 Säätinappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 6 Ilmanvaihtoaukot jäähdytyspuhaltimelle
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Lokero – vesipuhdistussäiliö
- 11 Hyllykannatin, irrotettava
- 12 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 esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.



1. vaihe



Puhdistu uuni



2. vaihe

Esikuumenna tyhjä uuni

- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
- Puhdista uuni ja sen varusteet pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.

- Aseta toiminnon enimmäislämpötila: .
Aika: 1 tunti.
- 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.
- vaihe** Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

6.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto Käyttökohde



Laite on pois päältä.

Pois päältä -
asento



Kiertoilma

Saman paistolämpötilan vaativien ruokien paistaminen samanaikaisesti useammalla kannattintasolla ilman, että tuoksut sekoittuvat.



Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaisien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



Ylä-/alalämpö /
Vesipuhdistus

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus": Aqua Clean.

Uunitoiminto Käyttökohde



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.



Sulatus

Ruuan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruuanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.

6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

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

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

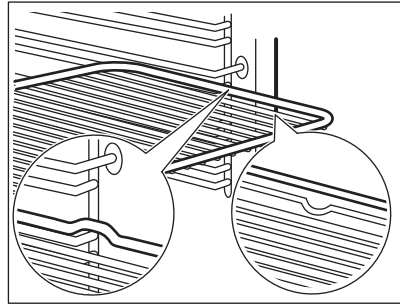
7.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

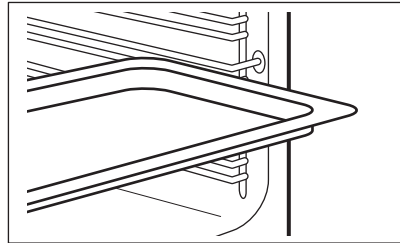
Paistoritilä:

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



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



8. LISÄTOIMINNOT

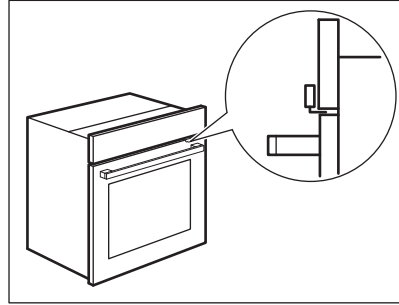
8.1 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen

laitteen pinnat viileinä. Jos kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin pysähtyy.

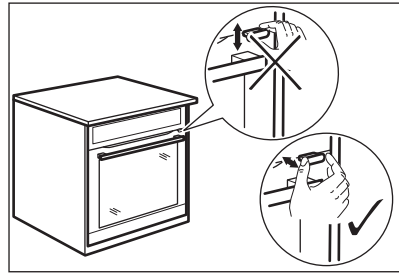
8.2 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



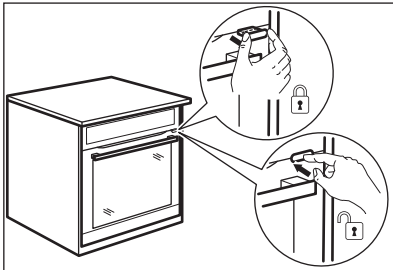
⚠ HUOMIO!

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



8.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

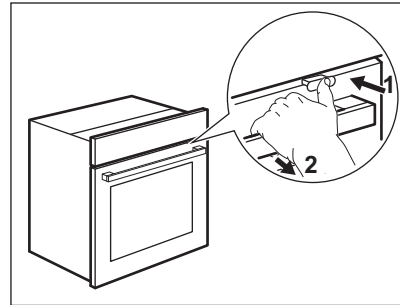
1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



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 neljä kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuinkunentinenaiemminlaitteesi.säätämiseen.

Kakkujen leipominen

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

Jos käytät samanaikaisesti kahta leivinpeltiä, pidä niiden välissä yksi tyhjä taso.

Liha- ja kalaruokien valmistaminen

Käytä syvää pannua erittäin rasvaisille ruoille, jotta uuniin ei tule mahdollisesti pysyviä tahroja.

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

Lisää hieman vettä syvään pannuun paistamisen aikana, jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua. Ehkäise savun tiivistymistä lisäämällä vettä aina, kun vesi haihtuu pois.

Kypsentämisaajat

Kypsentämisaika määräytyy ruokalajin, sen koostumuksen ja määrän mukaan.

Tarkkaile kypsennyksen alussa välineiden toimintaa. Yritä löytää keittovälineillesi, resepteillesi ja ruoan määriille sopivimmat asetukset (lämpöasetus, kypsennysaika), kun käytät tätä laitetta.

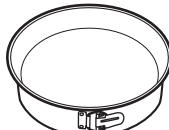
9.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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



Pizzapanu

Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija



Uunivuoka

Tumma, heijastamaton
26 cm halkaisija



Annosvuoka

Keramiikka
halkaisija 8 cm,
korkeus 5 cm








Torttumuokki

Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija








9.3 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	200	3	30 - 40
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	170	2	20 - 30
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	40 - 45
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
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 40

9.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

						
				(°C)	(min)	
Pienet kakut, 20 kpl/leivinpelti	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	3	160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	1 ja 3	160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä-/alalämpö	Paistoritilä	1	170	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä-/alalämpö	Paistoritilä	2	170	35 - 45	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	35 - 45	-
Murokeksit	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	150	20 - 35	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150	20 - 35	Esikuumenna uunia 10 min.
Paahtoleipä	Grilli	Paistoritilä	3	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä ja uunipan-nu	3	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin kolmannelle tasolle ja uunipannu toiselle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min.

10. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehiksen ympärillä oleva luukun tiiviste.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutioliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

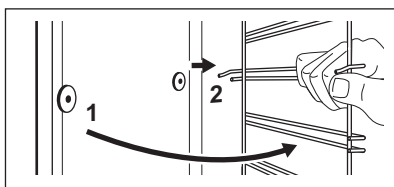
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutioliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

10.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.



10.3 Käyttöohje: Vesipuhdistus

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

- 1. vaihe** Kaada vesi lokeroon: 150 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.

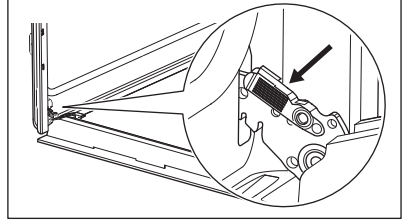
10.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Uunin luukussa on kaksi lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäisen lasipaneelin sen puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

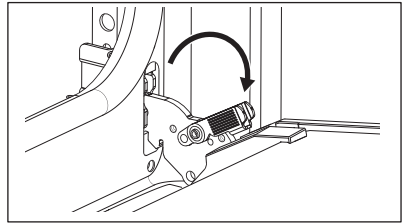
⚠ HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

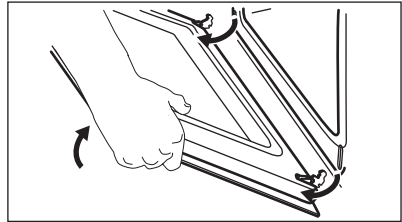
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



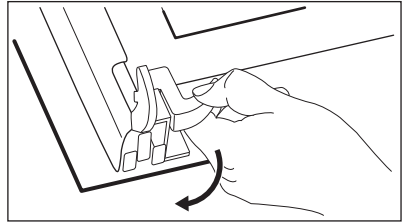
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



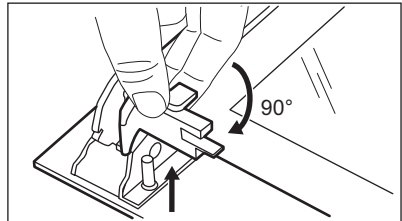
- 3. vaihe** Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



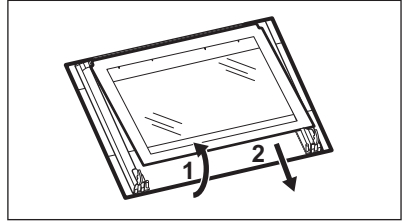
- 4. vaihe** Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa sisäisen lasipaneelin.



- 5. vaihe** Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



- 6. vaihe** Nosta lasipaneelia ensin varovasti ja sitten poista se.

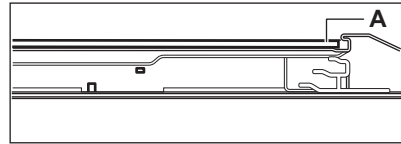


- 7. vaihe** Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

- 8. vaihe** Asenna lasipaneeli ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



10.5 Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

- 1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

- 2. vaihe** Puhdista lampun kansi.

- 3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

- 4. vaihe** Asenna lasinen kansi.

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.
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 laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunniste	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244	
Energiatehokkuusindeksi	95.1	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.89 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.78 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	65 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	CKB101W	29.4 kg
	CKB101X	29.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruuanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

12.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta 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 laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä 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.

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	57
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	59
3. MONTERING.....	61
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	62
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	63
6. DAGLIG BRUK.....	63
7. BRUKE TILBEHØRET.....	64
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	65
9. HJELP OG TIPS.....	66
10. STELL OG RENGJØRING.....	69
11. FEILSØKING.....	72
12. ENERGIEFFEKTIV.....	73
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	74

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 produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen 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 produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- 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!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- 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 fotføy.
- 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 produktdøren 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 produktet	598 mm
Høyden av baksiden av produktet	579 mm
Bredden av fronten av produktet	594 mm

Bredden av baksiden av produktet	558 mm
Dybden av produktet	561 mm
Produktets innebygde dybde	540 mm
Dybde med døren åpen	1007 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1100 mm
Monteringskruer	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 compatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, 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 sprekkene 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
 - Hvis stikkkontakten 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.
 - Produktet 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	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- 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 produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det 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 produktet 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 produktet 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 ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør 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!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet 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 produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er 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.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- 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 eller kvelning.

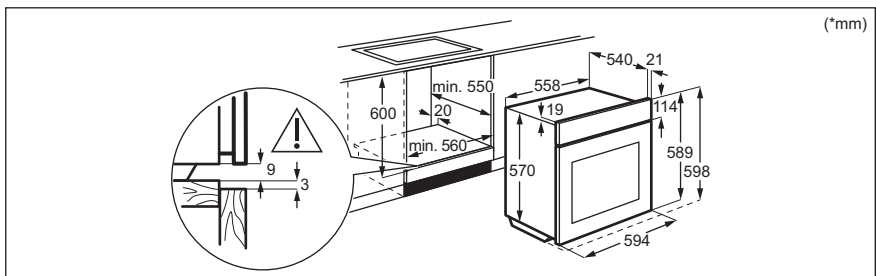
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

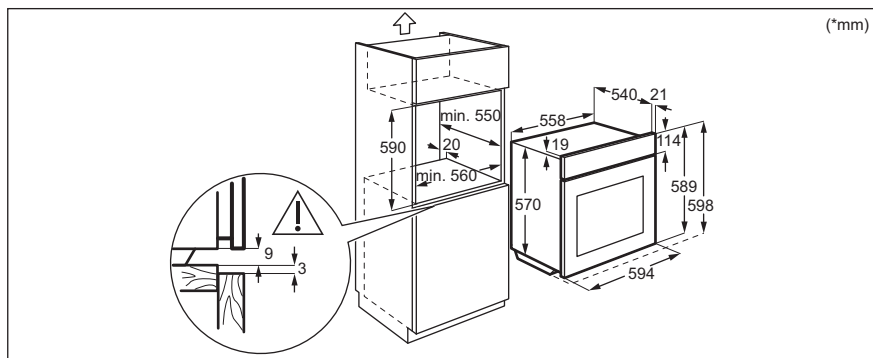
3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

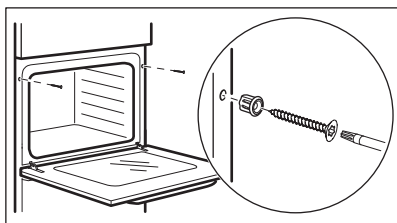
3.1 Bygge inn





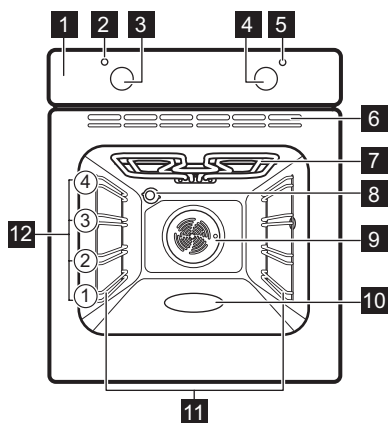
(*mm)

3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Strømindikator/-symbol
- 3** Bryter for ovnsfunksjoner
- 4** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5** Temperaturindikator/-symbol
- 6** Ventilåpninger for kjølevifte
- 7** Varmeelement
- 8** Lys
- 9** Vifte
- 10** Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 11** Uttakbare brettstiger
- 12** 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 alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
2. Rengjør ovne og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, 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.

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: Oppvarmingsfunksjon

- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon. |
| Steg 2 | Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur . |
| Steg 3 | Når tilberedningen er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen. |

6.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Bruk
--------------	------

0

Av-posisjon

Produktet er av.



Tilberedning med varmluft


For tilberedning av retter som skal ha samme steketemperatur i mer enn én høyde, uten at smaken overføres imellom rettene.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.

Ovnsfunksjon	Bruk
	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
Undervarme	
	For å bake og steke på ett hyllenivå. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.
Over- og undervarme / Rengjøring med vann	
	Slik griller du tynne matsstykker og rister brød.
Grill	
	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
Tining	

Ovnsfunksjon	Bruk
	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med damp.
Baking med damp	

6.3 Merknader om: Baking med damp

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).
Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

For matlagningsinstruksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Baking med damp. Slå opp kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

7. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

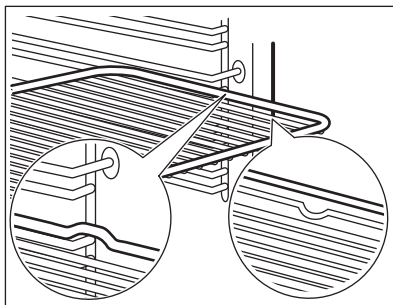
7.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

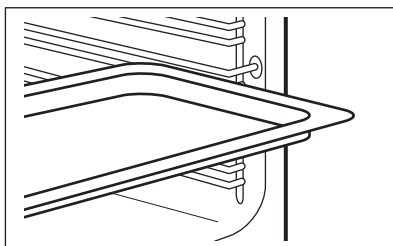
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

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

**Stekebrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



8. TILLEGGSFUNKSJONER

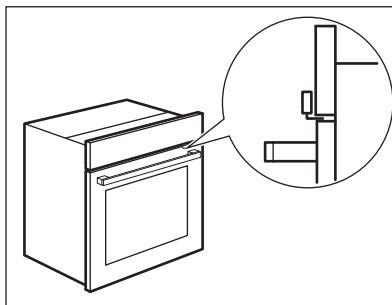
8.1 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater

kalde. Hvis du slår av produktet, stopper kjøleviften.

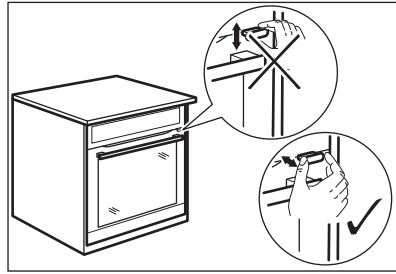
8.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



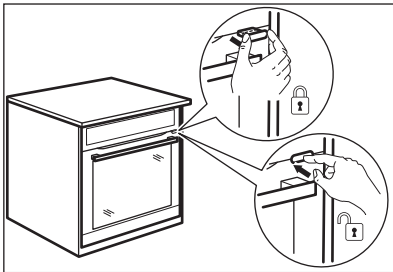
⚠ FORSIKTIG!

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



8.3 Slik bruker du mekanisk dørlås

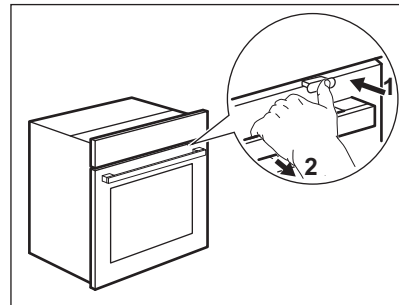
1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.



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 fire brettposisjoner.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan steke på en annen måte enn ovnen du hadde tidligere.

Steking av kaker

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

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

Tilberedning av kjøtt og fisk

Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

Tilberedningstid

Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

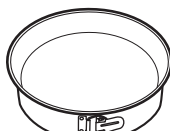
Til å begynne med, overvåker du når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

9.2 Baking med damp – anbefalt tilbehør

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



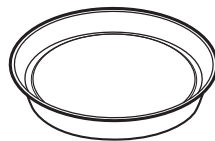
Pizzapanne



Kakeform



Ramekins



Form for karamellpudding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter






Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter






Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

9.3 Baking med damp








Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.








		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	35 - 40
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	170	2	20 - 30
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 45
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 35
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 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	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 40

9.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Tilberedning med varmluft	Stekebrett	3	160	20 - 35	-
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Tilberedning med varmluft	Stekebrett	1 og 3	160	20 - 35	-
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	1	170	70 - 90	-
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Tilberedning med varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	35 - 45	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Tilberedning med varmluft	Rist	2	160	35 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	20 - 35	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Tilberedning med varmluft	Stekebrett	3	150	20 - 35	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørbrød	Grill	Rist	3	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist og langpanne	3	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det tredje hyllnivået og langpannen på det andre hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 10 min.

10. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut 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 produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

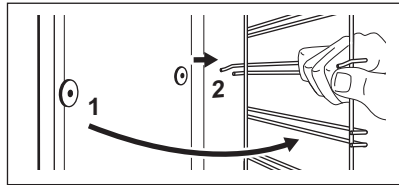
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Tilbehør

10.2 Slik fjerner du: Brettstiger

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned. |
| Steg 2 | Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen. |
| Steg 3 | Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og ta den ut. |
| Steg 4 | Monter brettstigen i motsatt rekkefølge. |



10.3 Bruk: Rengjøring med vann

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

- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 150 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 ovnen med en myk klut. |

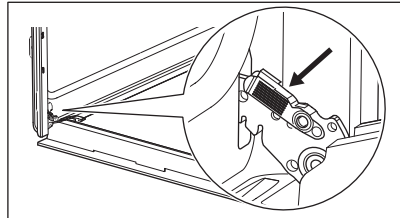
10.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har to glass. 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.

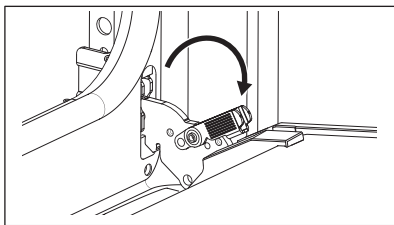
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

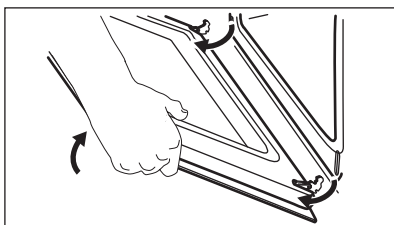
- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Åpne døren helt, og hold begge hengslene. |
|---------------|---|



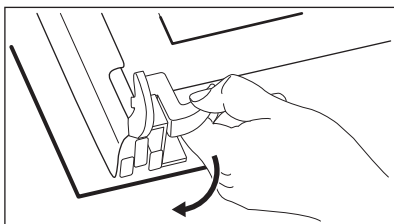
Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



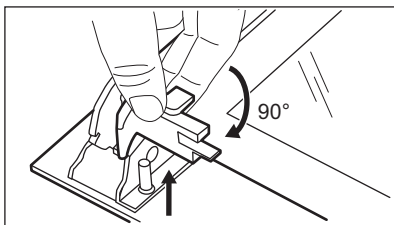
Steg 3 Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



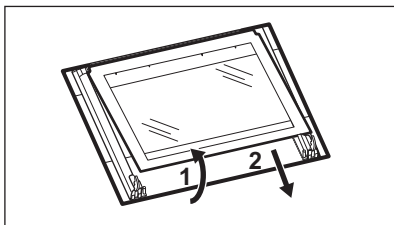
Steg 4 Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag og frigjør låsesystemet for å fjerne det indre glasspanelet.



Steg 5 Drei festene 90° og ta dem ut av holderne.



Steg 6 Først løfter du forsiktig og fjerner deretter glasspanelet.



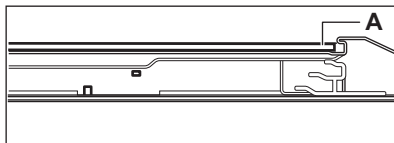
Steg 7 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 8

Når rengjøringsringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du monterer det innvendige glasspanelet riktig i holderne.



10.5 Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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 glassdekselet.
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...

Itilfeller 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 produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244
Energieffektivitetsindeks	95.1
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.89 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.78 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	65 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	CKB101W 29.4 kg
	CKB101X 29.4 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

12.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren 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 produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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 damp

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.

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	75
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	77
3. INSTALAÇÃO.....	80
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	81
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	81
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	82
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	83
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	84
9. SUGESTÕES E DICAS.....	85
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	88
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	92
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	92
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	93

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	598 mm
---------------------------------------	--------

Altura da parte de trás do aparelho	579 mm
-------------------------------------	--------

Largura da parte da frente do aparelho	594 mm
--	--------

Largura da parte de trás do aparelho	558 mm
--------------------------------------	--------

Profundidade do aparelho	561 mm
--------------------------	--------

Profundidade de encaixe do aparelho	540 mm
-------------------------------------	--------

Profundidade com a porta aberta	1007 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1100 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Iluminação interna

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.7 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

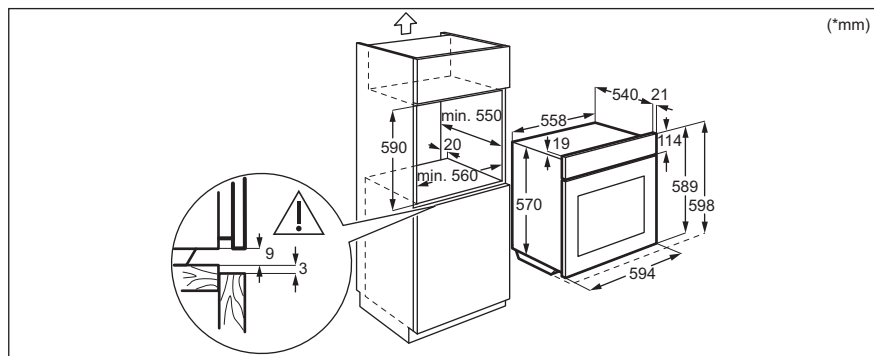
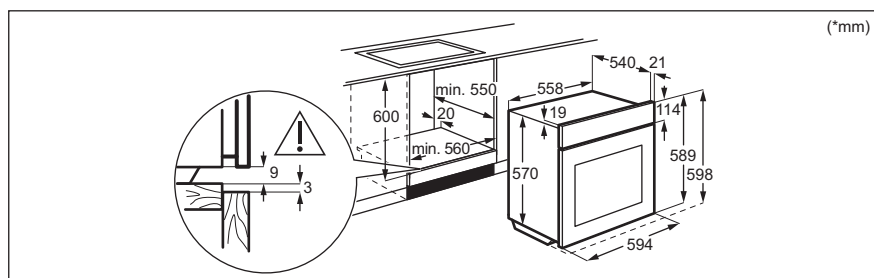
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

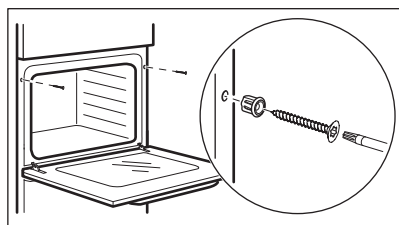
⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

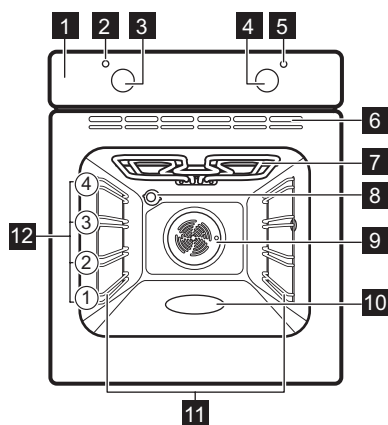


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Resumo geral



- 1 Painel de commandos
- 2 Luz/símbolo de potência
- 3 Botão para os tipos de aquecimento
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Símbolo/indicador de temperatura
- 6 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 7 Elemento de aquecimento
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 11 Apoio para prateleira, amovível
- 12 Nível das prateleiras

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumaça durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



Passo 1

Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras removíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 2

Pré-aquecer o forno vazio

1. Regule a temperatura máxima para a função: Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função: Tempo: 15 min.

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras removíveis do forno.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipo de aquecimento

Passo 1 Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.

Passo 2 Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura .

Passo 3 Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

6.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------

0

Posição de desligado

O aparelho está ligado.

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



Cozedura ventilada

Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.



Grelhador ventilado

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.





Aquecimento convencional / Limpeza com água

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.



Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Cozedura com humidade.

6.3 Notas sobre: Cozedura com humidade

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a maior eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Cozedura com humidade. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

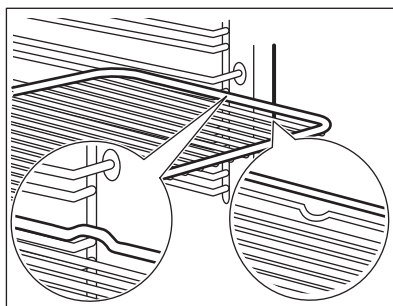
7.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

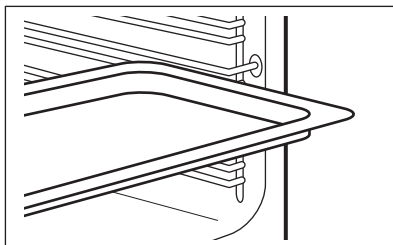
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



8. FUNÇÕES ADICIONAIS

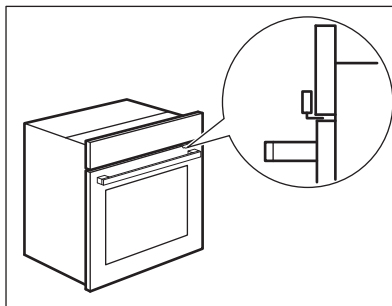
8.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se

automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento para.

8.2 Bloqueio mecânico da porta

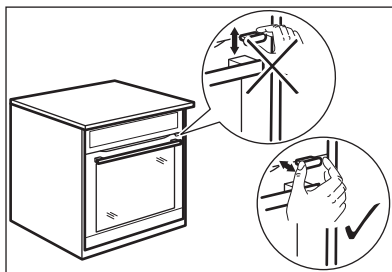
O bloqueio da porta está desbloqueado quando compra o forno.



⚠ CUIDADO!

Não mova o bloqueio da porta na vertical.

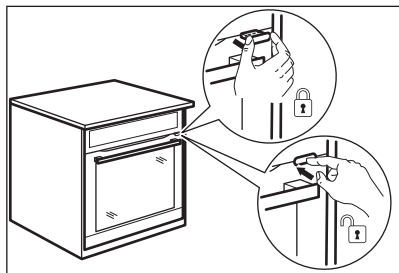
Não empurre o bloqueio da porta quando fechar a porta do forno.



8.3 Como utiliza o bloqueio mecânico da porta

1. Para activar o bloqueio da porta, puxe-o para a frente até bloquear.

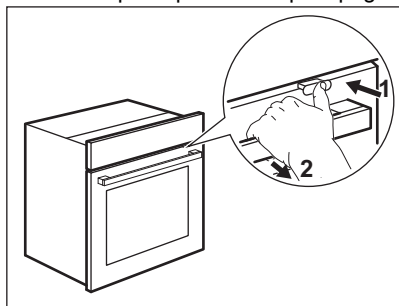
2. Para desactivar o bloqueio da porta, empurre-o para dentro do painel.



8.4 Abrir a porta com o bloqueio mecânico da porta activado

Pode abrir a porta quando o bloqueio mecânico da porta estiver activado.

1. Pressione ligeiramente o bloqueio da porta.
2. Abra a porta puxando-a pela pega.



Se pressionar o bloqueio da porta até ouvir um clique, desactivará o bloqueio da porta.

8.5 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

9. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui quatro posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho,

encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

9.2 Cozedura com humidade - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para pizza

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro



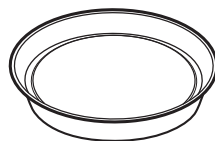
Assadeira

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocéramica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura








Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

9.3 Cozedura com humidade








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	35 - 40
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	30 - 40
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 35
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	40 - 45
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 40
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	30 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 40

9.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	160	20 - 35	-

						
				(°C)	(min)	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	1 e 3	160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	1	170	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	170	35 - 45	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	35 - 45	-
Pão pequeno	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 35	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 35	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Tosta	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no terceiro nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no segundo nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

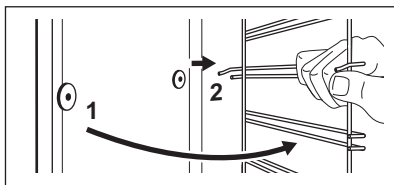
Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

10.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

- Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.
- Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
- Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
- Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



10.3 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

- Passo 1** Verta água para o baixo relevo da cavidade: 150 ml.

- Passo 2** Selecione a função:
- Passo 3** Defina a temperatura para 90°C.
- Passo 4** Deixe o forno funcionar durante 30 min.
- Passo 5** Desligue o forno.
- Passo 6** Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

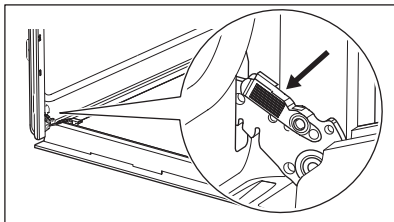
10.4 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

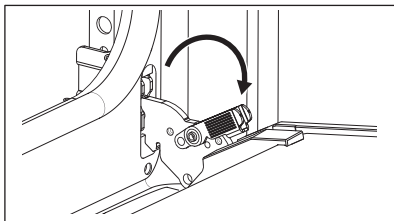
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

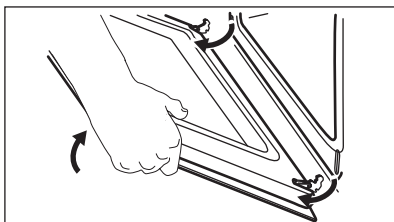
Passo 1 Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



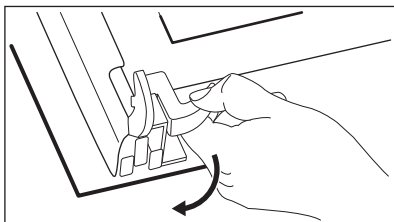
Passo 2 Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



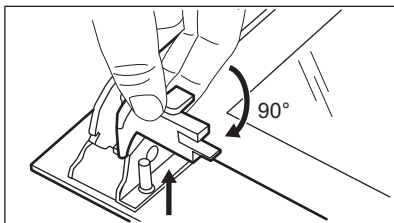
Passo 3 Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



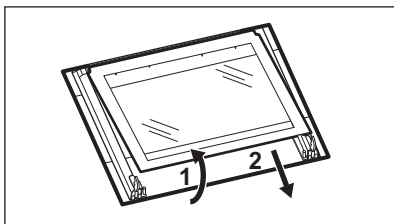
Passo 4 Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



Passo 5 Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos



Passo 6 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

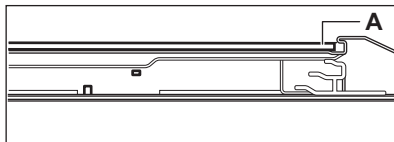


Passo 7 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Passo 8 Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.
Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



10.5 Como substituir: Lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a cobertura de vidro.

11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

11.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor

ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244
Índice de Eficiência Energética	95.1
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.78 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	65 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	CKB101W	29.4 kg
	CKB101X	29.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

12.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Cozedura com humidade

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	94
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	96
3. INSTALACIÓN.....	99
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	100
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	100
6. USO DIARIO.....	101
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	102
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	103
9. CONSEJOS.....	104
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	107
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	111
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	111
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	112

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm
Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 mm

Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1100 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.

- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

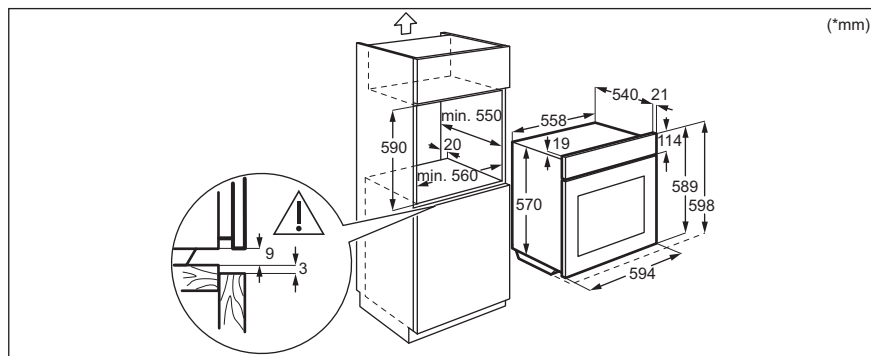
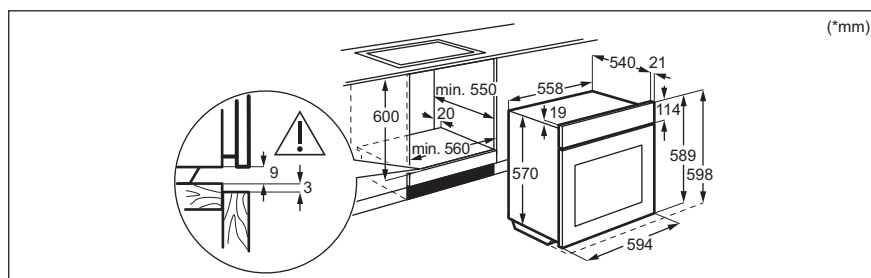
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

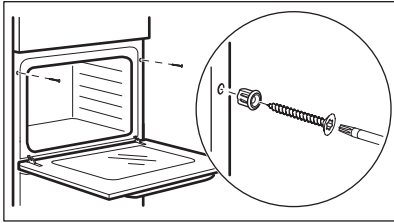
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

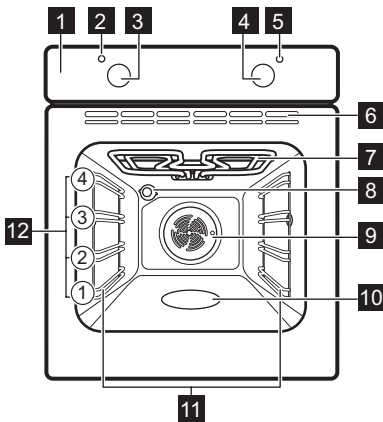


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Piloto/símbolo de alimentación
- 3** Mando de las funciones de cocción
- 4** Mando de control (para la temperatura)
- 5** Indicador/símbolo de temperatura
- 6** Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 11** Soporte de parrilla extraíble
- 12** Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**

- Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1



Limpié el horno

1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 2

Precaliente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función:  Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función:  Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Función de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para seleccionar la temperatura .

Paso 3 Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
--------------------	------------

0

Posición de apagado

El aparato está apagado.

Función de cocción	Aplicación
--------------------	------------



Convección ventilada

Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.





Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
 <p data-bbox="98 252 206 274">Descongelar</p>	<p data-bbox="228 193 535 296">Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p data-bbox="107 379 197 402">Turbo plus</p>	<p data-bbox="228 320 530 507">Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Turbo plus.</p>

6.3 Notas sobre: Turbo plus

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo plus. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

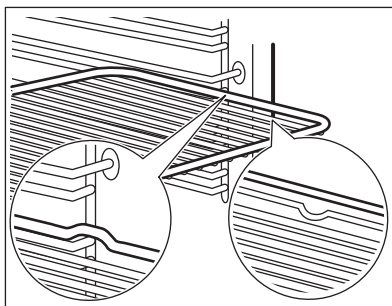
7.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

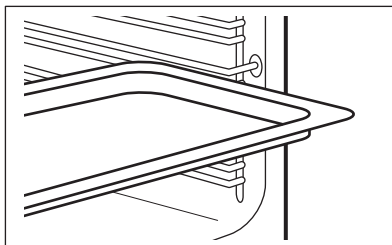
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



8. FUNCIONES ADICIONALES

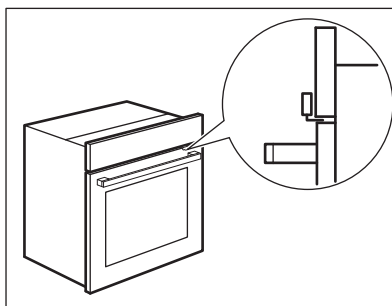
8.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende

automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento se detiene.

8.2 Bloqueo mecánico de la puerta

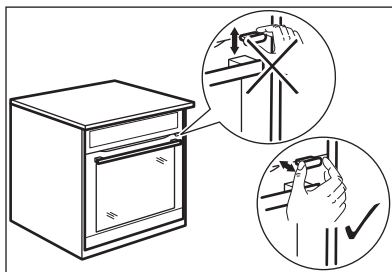
El cierre de la puerta está desbloqueado cuando se compra el horno.



⚠ PRECAUCIÓN!

No mueva el cierre de la puerta en vertical.

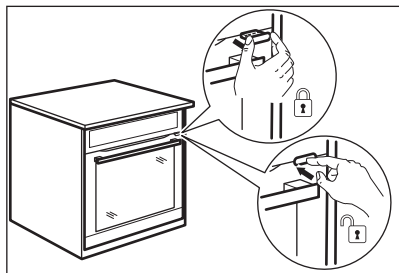
No empuje el cierre de la puerta cuando cierre la puerta del aparato.



8.3 Uso del bloqueo mecánico de la puerta

1. Para activar el bloqueo, tire del cierre de la puerta hacia delante hasta que encaje.

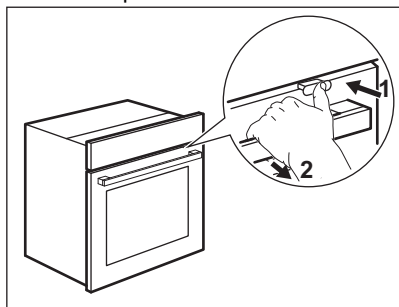
2. Para desactivar el bloqueo, empuje el cierre de la puerta de vuelta al panel.



8.4 Apertura de la puerta con el bloqueo mecánico de la puerta activado

No se puede abrir la puerta cuando el bloqueo mecánico de la puerta está activado.

1. Empuje ligeramente el cierre de la puerta.
2. Abra la puerta tirando de la manilla.



Si presiona el cierre de la puerta hasta oír un clic, se desactiva el bloqueo de puerta.

8.5 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

9. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cuatro niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

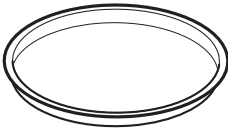
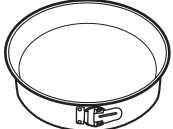


Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes

(temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.






9.2 Turbo plus - accesorios recomendados






Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

9.3 Turbo plus








Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

9.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastillos, 16 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	3	160	20 - 35	-
Pastillos, 16 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	1 y 3	160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	1	170	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	35 - 45	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	35 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 35	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	3	150	20 - 35	Precaliente el horno durante 10 min
Tostadas	Grill	Parrilla	3	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la graseira en el segundo nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

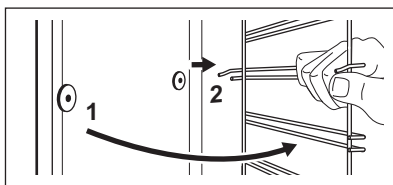
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

10.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

- Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.
- Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
- Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.
- Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



10.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

- Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 150 ml.

Paso 2 Seleccione la función:

Paso 3 Ajuste la temperatura a 90 °C.

Paso 4 Deje funcionar el horno 30 minutos.

Paso 5 Apague el horno.

Paso 6 Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

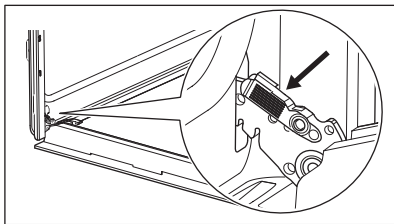
10.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

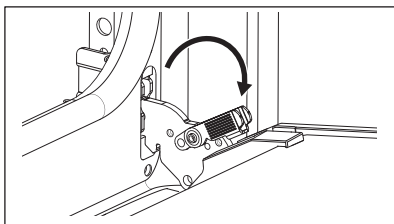
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

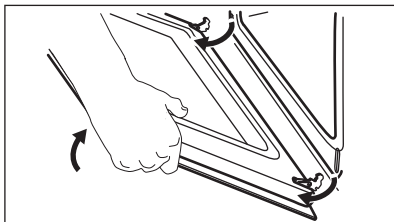
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



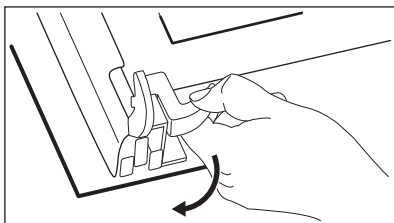
Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



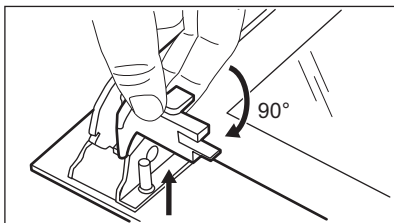
Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



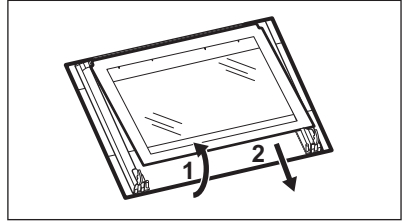
Paso 4 Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libera el sistema de bloqueo para quitar el panel de cristal interno.



Paso 5 Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



Paso 6 Levante primero con cuidado y después retire el panel de cristal.



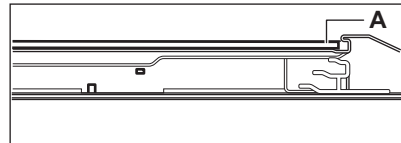
Paso 7 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 8 Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



10.5 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.

Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 4 Instale la tapa de cristal.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

11.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244
Índice de eficiencia energética	95.1
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.78 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	65 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	CKB101W 29.4 kg
	CKB101X 29.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

12.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Turbo plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	113
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	115
3. INSTALLATION.....	118
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	119
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	119
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	120
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	121
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	121
9. TIPS.....	123
10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	125
11. FELSÖKNING.....	129
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	129
13. MILJÖSKYDD.....	130

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.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- 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.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgformar.

- För att ta bort en ugnssteg 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 ugnen, 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	598 mm
Höjd på produktens bakre del	579 mm
Bredd på produktens främre del	594 mm

Bredd på produktens bakre del	558 mm
Produktens djup	561 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	540 mm
Djup med öppen lucka	1007 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1100 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	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- 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.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar 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.
- Laga alltid mat med luckan 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

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan 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 försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

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.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- 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 personskador eller kvävning föreligger.

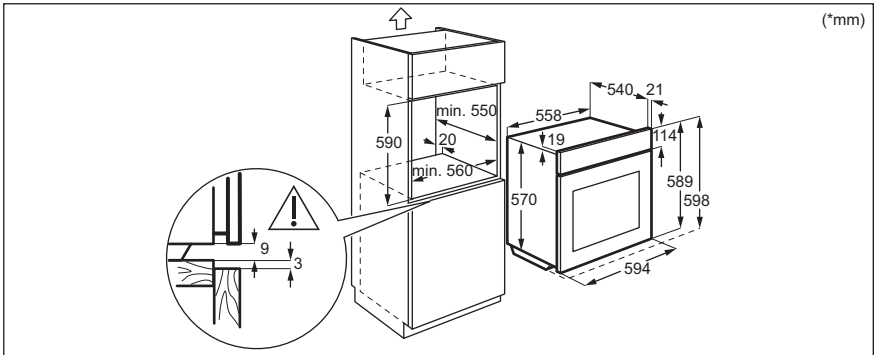
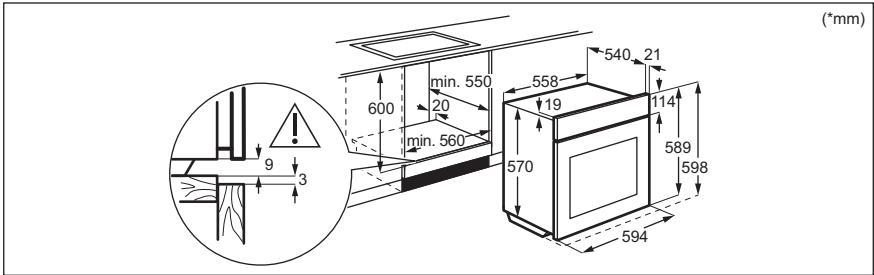
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

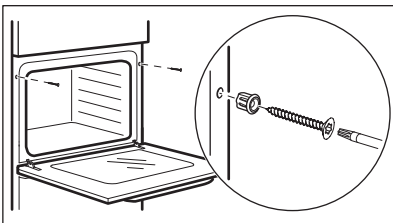
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

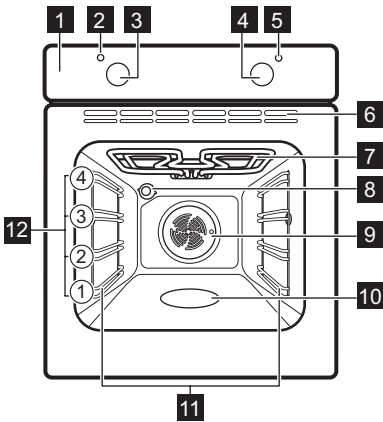


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Strömlampa/symbol
- 3 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 4 Temperaturinställningsratt
- 5 Temperaturindikator/symbol
- 6 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsutrymmets upphöjning - Behållare för vattenrengöring
- 11 Ugnsstegar, borttagbara
- 12 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

VARNING!

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. Rengör ugnen och dess tillbehör med enbart en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: .
Tid: 1 tim.
2. 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

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktion

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Vrid 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 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
---------------------	------------

0

Av-läge

Produkten är av.



Varmluftstillagning

Ugnssteka eller tillaga mat som kräver samma tillagningstemperatur, på flera nivåer i ugnen, utan att aromerna blandas.



Varmluftsgillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

Tillagningsfunktion	Användning
---------------------	------------



Över-/undervärme / Vattenrengöring

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Vattenrengöring.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Uppthining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på den fryssta maten.



Baka med ånga

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Baka med ånga.

6.3 Anvisningar om: Baka med ånga

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/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", Baka med ånga. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

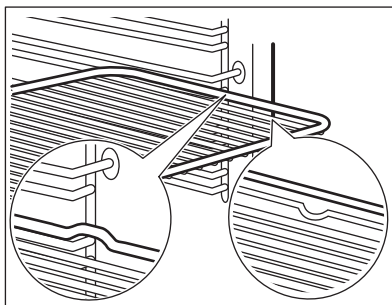
7.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.
Fördjupningarna är för också enheterna

tips säkra. Den höga kanten runt hyllan
hindrar att kokkärl glider av.

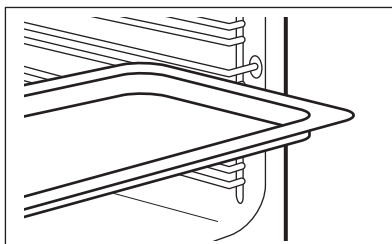
Galler:

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



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



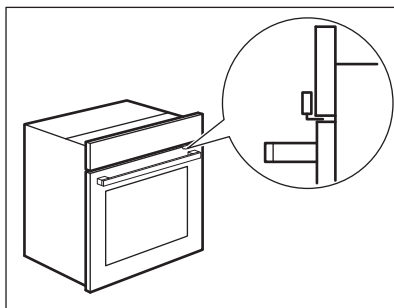
8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt
för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger
av ugnen stannar fläkten.

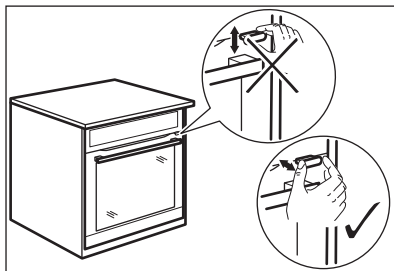
8.2 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



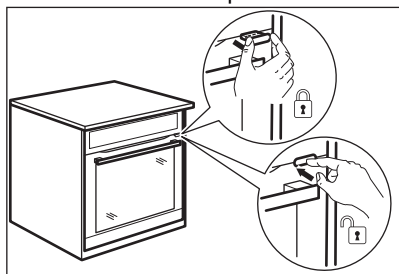
⚠ FÖRSIKTIGHET!

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.

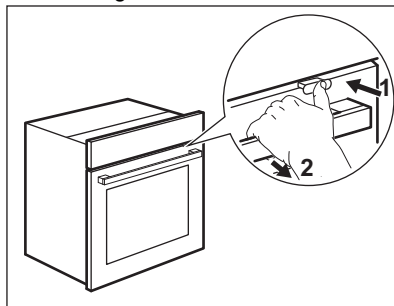


8.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

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 fyra hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än den du hade tidigare

Mjuka kakor

Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, håll en tom nivå mellan dem.

Tillaga kött och fisk

Använd en djup form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan bli permanenta.

Låt köttet stå i cirka 15 minuter innan du skär så att saften inte sipprar ut.

För att förhindra för mycket rök i ugnen under stekning, tillsätt lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt vatten varje gång efter att det har torkat upp.

Tillagningstider

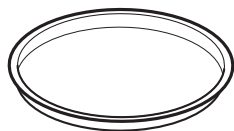
Tillagningstiderna beror på typen av mat, dess konsistens och volym.

Övervaka först resultatet när du lagar mat.

Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder den här produkten.

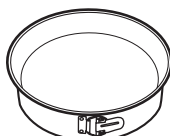
9.2 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

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



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



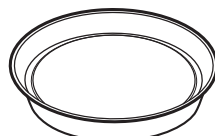
Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

9.3 Baka med ånga

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



Vetebullar, 12 st



långpanna eller djup form



(°C)

180








2










(min.)







35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	35 - 40
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	30 - 40
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	170	2	20 - 30
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 45
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 35
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	30 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 40

9.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/under- värme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillag- ning	Bakplåt	3	160	20 - 35	-

				(°C)		(min)	
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluftstillagning	Bakplåt	1 och 3	160	20 - 35	-	
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	1	170	70 - 90	-	
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluftstillagning	Galler	2	160	70 - 90	-	
Sockerkaka i 26 cm kakform	Över-/undervärme	Galler	2	170	35 - 45	-	
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluftstillagning	Galler	2	160	35 - 45	-	
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	150	20 - 35	Förvärm ugnen till 10 min.	
Mördegskakor	Varmluftstillagning	Bakplåt	3	150	20 - 35	Förvärm ugnen till 10 min.	
Rostat bröd	Grill	Galler	3	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.	
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	3	max.	20 - 30	Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.	

10. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

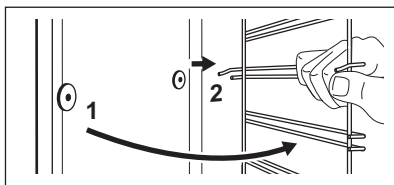
Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

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 den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den. |
| Steg 4 | Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. |



10.3 Så här använder du: Vattenrengöring

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

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Häll vatten i ugnutrymmets hälighet: 150 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. |

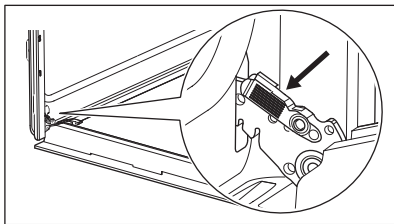
10.4 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har två glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

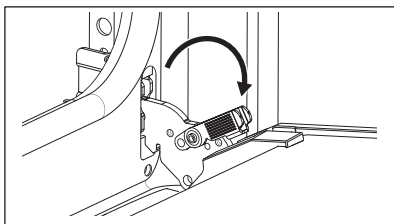
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

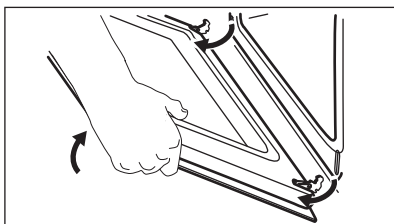
Steg 1 Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



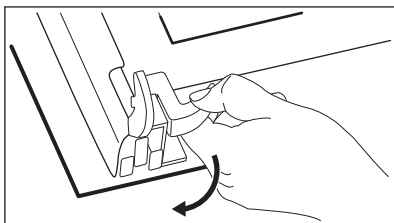
Steg 2 Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



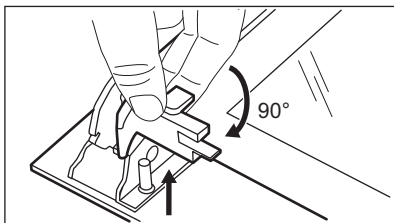
Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



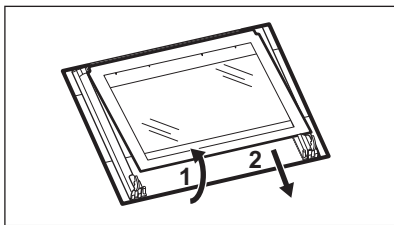
Steg 4 Lägg luckan på en mjuk handduk på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort den inre glaspanelen.



Steg 5 Vrid de två fästena 90° och lossa dem från sina platser.



Steg 6 Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelen.

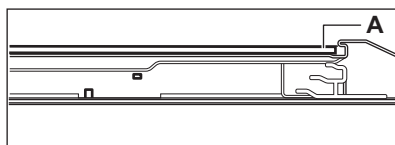


Steg 7 Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

Steg 8 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.
Se till att du monterar den inre glaspanelen korrekt på sin plats.



10.5 Byte av: Lampa

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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 glasskyddet.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

Steg 4 Sätt tillbaka glasskyddet.

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.	Säkringen har gått.
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 ugnstrummets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnstrummet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	CKB101W 944068245 CKB101X 944068244
Energieffektivitetsindex	95.1
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.89 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.78 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	65 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	CKB101W 29.4 kg CKB101X 29.4 kg

12.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist 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.

Baka med ånga

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 kommunikontoret.



electrolux.com

867368971-C-462023



CE