



Electrolux



electrolux.com/register



COS980X

DA	Brugsanvisning Dampovn	2
FI	Käyttöohje Höyryuuni	29
NO	Bruksanvisning Dampovn	56
SV	Bruksanvisning Ångugn	82



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



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation på electrolux.com/support



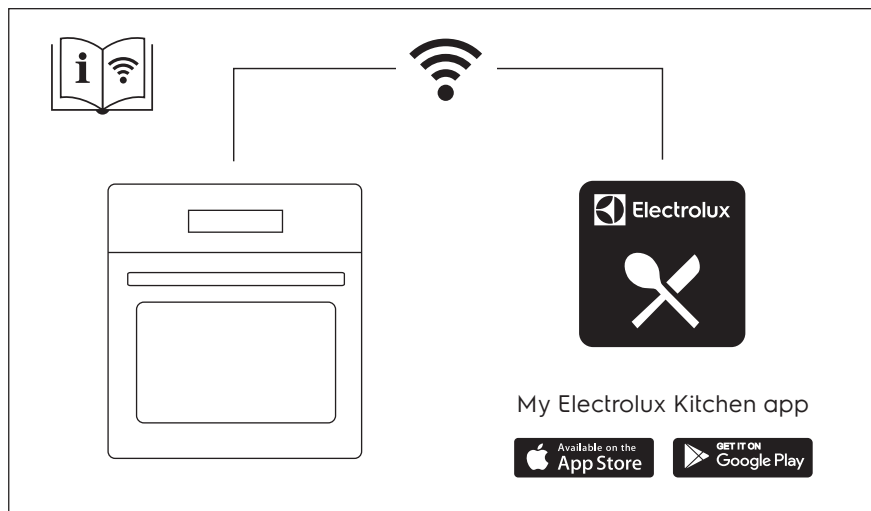
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. RÅD OG TIPS.....	19
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
12. FEJLFINDING.....	24
13. ENERGIEFFEKTIV.....	26
14. MILJØHENSYN.....	27



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 og mobile enheder med My Electrolux Kitchen .
- 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.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- 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 hånden.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden 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.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-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.

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 frasætningsplads.
- 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.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.

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 produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskaade, 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 jævnligt 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 Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

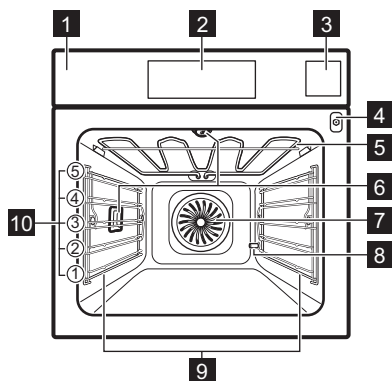
⚠ ADVARSEL!

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. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelig

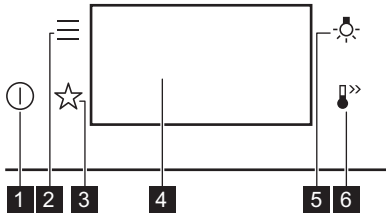
10 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at fange dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**
Til måling af temperaturen i maden.
- **Teleskopskinner**
Til lettere isættelse og udtagning plader og riste lettere.
- **Dampsæt**
Én uperforeret og én perforeret beholder. Dampsættet dræner kondensvandet væk fra maden under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal suge vand, f.eks. ris, polenta, pasta.

4. BETJENINGSPANEL

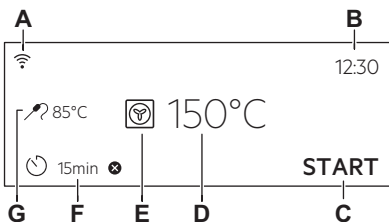
4.1 Oversigt over betjeningspanel



1	Til / Fra	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favorit-ter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Display	Viser apparatets aktuelle indstil-linger.
5	Lampe-kontakt	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarm-ning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning

4.2 Display

Display til indstilling af funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Aktuell tid
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ovnfunktioner
- F. Timer
- G. Termometer (kun udvalgte modeller)

Kontrollamper i display

OK	Bekræft valg/indstilling.
<	Gå ét niveau tilbage i menuen.
↶	Fortryd den sidste handling.
☐	Slå tilvalg til og fra.
🔔	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
🔔 STOP	Den akustiske alarm og stop tilberednings-funktionen er aktiveret.
🔔	Kun pop-up besked er aktiveret.
🕒	Udskudt start-funktionen er aktiveret.
✕	Annullér indstilling.
📶	Wi-Fi forbindelsen er slået til.
📶	Fjernbetjent tilstand er tændt.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.

2. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
3. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed , Aktuell tid.

5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden, som findes på typeskiltet, med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
 2. Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
 3. Tænd for produktet.
 4. Tryk på . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
 5.  - skub eller tryk for at tænde eller slukke: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

5.5 Indledende forvarmning

Forvarm det tomme produkt inden ibrugtagning.

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
Lad produktet være tændt i 15 min.
Sluk for produktet, og vent til det er koldt. Produktet kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5.6 Indstilling: Vandets hårdhed

Når du tilslutter produktet til strømnettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Brug testpapiret, der fulgte med damp sættet.

1. Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Se efter 1 min vandets hårdhed på nedenstående tabel.

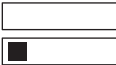
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed inden for 1 min efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhed (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Niveau	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hårdt

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnrørbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Varmluft Bagning på op til tre ovnrørber samtidig og tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnrørbe.



Pizza

Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Undervarme

Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnrørbe.

SPECIALPROGRAMMER



Henkogning

Til konservering af grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge glas med bajonet- eller skruelåg af samme størrelse. Brug den nederste ovnrørbe.

	Tørring Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.
	Yoghurt funktion Tilberedning af yoghurt. Lampen er slukket med denne funktion.
	Tallerkenvarmer Forvarmning af tallerkener til servering.
	Optøning Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.
	Gratiner Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Baging af gratin og brunng.
	Lavtemperaturstegning Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lamme-kød).
	Hold varm Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.
	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. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP

	Steamify Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.
	SousVide tilberedning Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede poser ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide-tilberedning herunder samt kapitlet "Råd og tips" med kogetabellerne for yderligere oplysninger.



Opvarmning med damp

Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnribber.



Brød

Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.



Hævning af dej

Fremskynder hævnng af gærdejen. Det holder dejen elastisk og forhindrer, at dens overflade bliver tør.



Fuld damp

Dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.



Fugtighed Høj

Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.



Fugtighed Medium

Funktionen er velegnet til tilberedning af stuvet og braiseret kød samt brød og sød gærdej. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens, og bagværk af gærdej får en sprød og glansfuld overflade.



Fugtighed Lav

Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens samt en sprød overflade.

6.2 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 højeste mulige energieffektivitet.

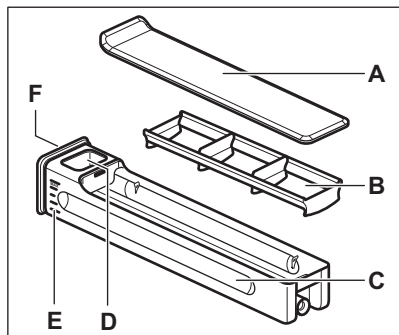
Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

For tilberedningsanvisninger henvises til kapitlet "Tips og tricks", Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK. Displayet viser temperaturen.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på: START
Termometer – du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehøret, madlavningstermometer".
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk ovnen.

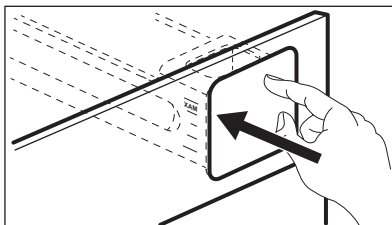
6.4 Vandbeholder



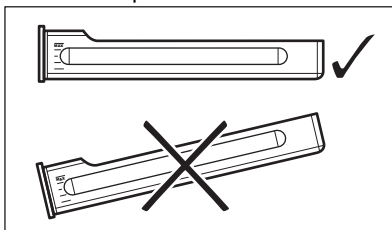
- A. Låg
- B. Bølgebryder
- C. Skuffe
- D. Vandopfyldningsåbning
- E. Måleskala
- F. Frontdæksel

6.5 Brug: Vandbeholder

1. Tryk på vandbeholderens forreste dæksel.



2. Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Der er to måder at hælde vandet i på:
 - a. Lad vandbeholderen være inde i ovnen, og hæld vandet fra en beholder.
 - b. Fjern vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.
3. Bær vandbeholderen i vandret stilling, så du ikke spilder vand.



4. Indsæt den fyldte vandbeholder i den samme position.
5. Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.

FORSIGTIG!

Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.

6.6 Indstilling: Steamify - Dampovnfunktion

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Tryk på . Indstil dampovnfunktionen.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
Dampovnfunktionens type afhænger af den indstillede temperatur:
 - a. **Fuld damp** 50 - 100 °C – til dampning af grøntsager, korn,

bælgfrugter, skaldyr, terriner og desserter, der spises med ske.

- b. Høj damp til stuvning** 105 - 130 °C – til tilberedning af stuvet og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.

- c. Medium damp til sprød skorpe** 135 - 150 °C – til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød overflade. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratinering.

- d. Lav damp til bagning og stegning** 155 - 230 °C – til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt buttermdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagværk. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første ovnrække, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.

5. Tryk på: OK
6. Tryk på låget på vandbeholderen for at åbne og fjerne det.
7. Fyld vandbeholderen med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml). Brug måleskalaen på vandbeholderen. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min.



ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

8. Tør om nødvendigt ydersiden af vandbeholderen med en blød klud. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
9. Tryk på: START
Dampen viser sig efter ca. 2 min. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.
10. Når vandbeholderen løber tør for vand, lyder signalet. Fyld vandbeholderen igen.

Ved slutningen af tilberedningen kører køleblæserne hurtigere for at fjerne dampen.

11. Sluk ovnen.

Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.

Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.

6.7 Indstilling: SousVide tilberedning

1. Tænd for produktet.
2. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
3. Tryk på: 
4. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
5. Indstil temperaturen og tryk på OK.
6. Tryk på . Displayet viser timerindstillinger.
7. Indstil timeren og tryk på OK.
8. Tryk på: START
9. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Vandrester kan ophobe sig på vakuumposeerne og i ovnrummet. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposeerne tages ud.

Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

6.8 Menu

Tryk på  for at åbne menuen .

Menupunkt	Applikation
Hjælp Til Tilberedning	Angiver automatiske programmer.
Rengøring	Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg	For at indstille ovnkonfigurationen.

Menupunkt	Applikation	
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Undermenu for: Rengøring

Under-menu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.

Undermenu for: Tilvalg

Under-menu	Anvendelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Tidsangivelse	Tænder og slukker uret.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Forbindelser

Under-menu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	Sådan aktiveres og deaktiveres fjernbetjent tilstand. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatus og signalstyrke på: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

Undermenu for: Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for  .
Signal volumen	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Undermenu for: Service

Under-menu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

6.9 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme dine favoritindstillinger for f.eks. ovnfunktion, tilberedningstid, temperatur eller rengøringsfunktion. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

1. Tænd for produktet.
 2. Vælg den foretrukne indstilling.
 3. Tryk på: 
 4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
 5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Tryk på: OK
-  - tryk for at nulstille indstillingen.
-  - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
 2. Indstil en ovnfunktion.
 3. ☆,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
- ☆,  - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.

2. Tryk på: 
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Børnesikring er aktiveret.

Når denne funktion er aktiveret, har du adgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgængelig.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

7.4 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningslængden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

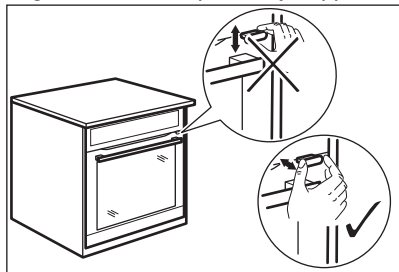
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid.

7.5 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

7.6 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



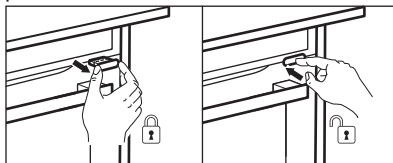
FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker apparatets låge.

7.7 Brug af mekanisk lågelås

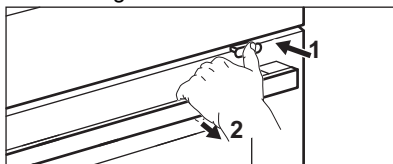
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med hånden.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.

Funktion	Beskrivelse
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes.
	Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.

Funktion	Beskrivelse
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på:
3. Indstil tid.

Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ● .

4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på:
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ● ● ●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.5 Indstilling: Optimer

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på:
3. Tryk på: ● ● ●
4. Tryk på: Optimer.
5. Skub eller tryk på for at se bagetiden på hovedskærmen.
6. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på:
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

9. BRUG AF TILBEHØRET

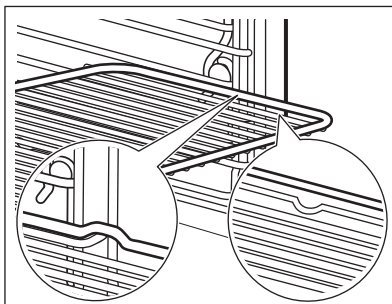
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

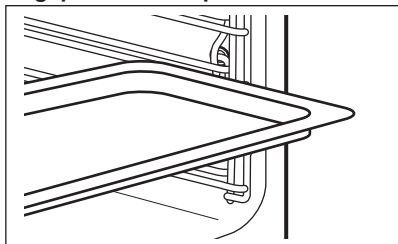
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner,.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med alle ovnfunktioner.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C – temperaturen i produktet: minimum 120°C.
-  – madens kernetemperatur.

For at få det bedste madlavningsresultat:

- Bør ingredienserne være ved stuetemperatur.
- Bør den ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

Tilberedning med: Termometer

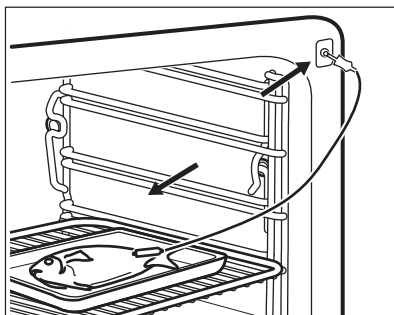
ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver meget varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Indsæt madlavningstermometeret i retten:

Kød, fjerkræ og fisk

Indsæt hele madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

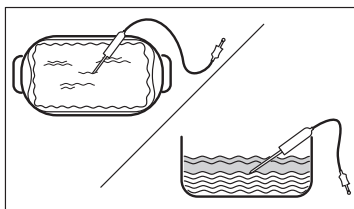


Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i produktet. Se "Produktbeskrivelse". Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kernetemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne funktion:
 - Akustisk alarm – når maden når kernetemperaturen, lyder signalet.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning – når maden når kernetemperaturen, lyder signalet, og ovnen stopper.
7. Vælg indstillingen, og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på: START

Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

9. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet, der findes på frontrammen indeni produktet.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør

	Beholder (Gastronorm)
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

10.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30

		°C		
Småkager af mørdej, bageplade eller bradepande 20 stk.		140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

Bagning i ét lag - bagning i forme

		°C		
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde

		°C		
Små kager i form, 20 stk./ plade ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	3
Små kager i form, 20 stk./ plade ¹⁾	Over-/undervarme	170	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm det tomme apparat.

Bagning i flere lag - lagkagebunde

		°C		
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

¹⁾ Forvarm det tomme apparat.

		°C		
Toast 1)	Grillstegning	maks.	1 - 2	5
Engelsk bœf 2)	Grillstegning	maks.	24 - 30	4

1) Forvarm det tomme apparat i 5 minutter.

2) Forvarm det tomme apparat i 5 minutter. Vendes undervejs.

10.5 Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.

Test i henhold til IEC 60350.

Indstil temperaturen til 100°C.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforeret	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11
Ærter, frosne 2)	2 x 2/3 perforeret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

1) Sæt bagepladen på den første ovnribbe. Forvarm det tomme produkt.

2) Sæt bagepladen på den første ovnribbe.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Rengør bunden af ovnrummet med nogle få dråber eddike for at fjerne kalkrester.
- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

Tilbehør

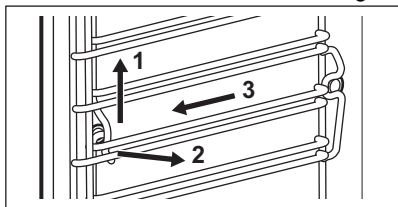
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.

2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

11.3 Rengøring med damp

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber.
3. Rengør ovnens indvendige bund og lågens indvendige glas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
4. Fyld vandbeholderen til det maksimale niveau.
5. Vælg: Menu / Rengøring.

Valgmulighed	Beskrivelse
Rengøring med damp	Let rengøring Varighed: 30 min
Rengøring med damp plus	Normal rengøring Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel. Varighed: 75 min

6. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
- Signalet lyder, når rengøringen er færdig.
7. Tryk på et symbol for at slukke signalet.
 8. Sluk ovnen.
 9. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.
 10. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.
 11. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnen er tør indvendig.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

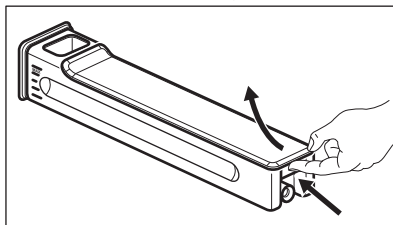
11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

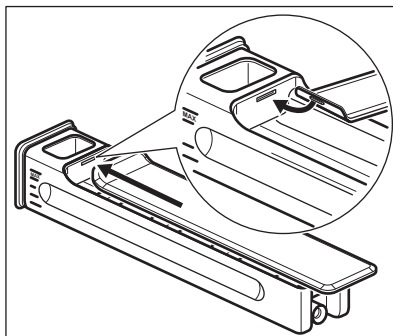
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Rengøring af vandbeholderen

1. Fjern vandbeholderen fra apparatet.
2. Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.
3. Fjern bølgebryderen. Træk den væk fra beholderelementet, indtil den kommer ud.



4. Vask vandbeholderdelene med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandbeholderen i en opvaskemaskine.
5. Genmonter vandbeholderen.
6. Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.
7. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.



8. Isæt vandbeholderen.
9. Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.

11.6 Afkalkning

Brug den til at afkalke dampsystemet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Sørg for, at vandbeholderen er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min

4. Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
5. Stil bradepanden på ovnsens første ovnribbe.
6. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
7. Fyld vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau
8. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

9. Fyld vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandbeholderen. Isæt vandbeholderen.
10. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.
11. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
12. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.
13. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.
14. Lad ovnsens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

Hvis der er kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, viser displayet at proceduren bør gentages.

11.7 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke produktet. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

- Blød påmindelse – anbefaler, at du afkalke produktet.
- Hård påmindelse – forpligter dig til at afkalke produktet. Hvis du ikke afkalke produktet, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.8 Rensning af dampgenerator

Brug den til at rengøre dampsystemet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnsens første ovnribbe.
4. Fyld vand i vandbeholderen.
5. Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.

Varighed: ca. 30 min

6. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
7. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.9 Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Vælg: Menu / Rengøring / Tørring.
4. Følg vejledningen på displayet.

11.10 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampovnfunktion beder displayet om at tørre produktet.

Tryk på JA for at tørre produktet.

11.11 Udtagning og isætning af lågen

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.



ADVARSEL!

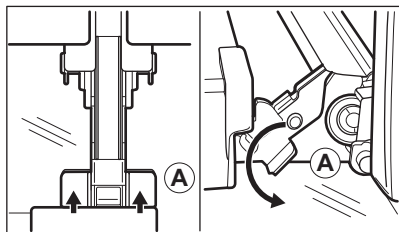
Lågen er tung.



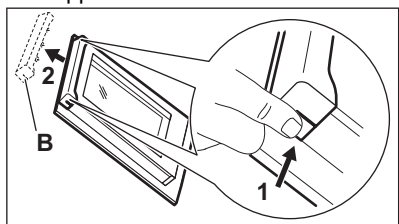
FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

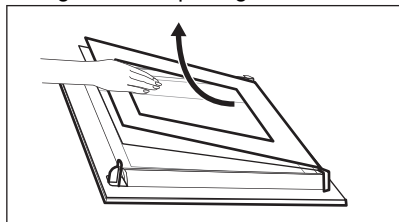
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



3. Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
4. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at glaspanelerne er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.12 Udskiftning af pæren

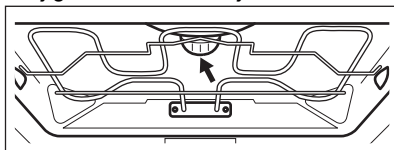
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

Toplampe

1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



2. Fjern metalringen og rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
5. Monter metalrammen og forseglingen. Spænd skrueerne.
6. Monter venstre ovnribbe.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille uret.
	Døren er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få flere oplysninger.
Produktet fastholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.	Vandbeholderen er ikke trykket helt ind. Sæt vandbeholderen helt ind i produktet.
Der kommer vand ud af vandbeholderen.	Låget til vandbeholderen eller bølgebryderen er ikke påsat korrekt. Genmonter låget til vandbeholderen og bølgebryderen.
Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.	Sørg for, at låget og bølgebryderen er fjernet, før du begynder rengøringen.
Der er ikke vand i grill/bradepanden efter afkalkning.	Vandbeholderen blev ikke fyldt op til det maksimale niveau. Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen.
Der er snævset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.	Grill/bradepanden er på den forkerte ovnribbe. Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af produktet. Stil bradepanden på den første ovnribbe næste gang.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.	Du puttede for meget rengøringsmiddel i produktet, inden du gik i gang med rengøringen. Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge.
Rengøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begyndte at gøre rent, mens produktet var for varmt. Vent på, at produktet køler af. Gentag rengøring.
	Du fjernede ikke alt tilbehøret fra produktet inden rengøring. Fjern alt tilbehør, og gentag rengøringen.
 Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere produktet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi-signalet.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F601 - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - dampensensorens temperatur er for høj. 1)	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 - sensoren i Vandbeholder kan ikke måle vandniveauet. 1)	Tøm Vandbeholder, og fyld den igen.
F508 - Vandbeholder virker ikke korrekt. 1)	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig. 1)	Sluk og tænd for ovnen.

1) Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

12.3 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 er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COS980X 944032140
Energieffektivitetsindeks	61.9

Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 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

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. 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.



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa **electrolux.com/support**



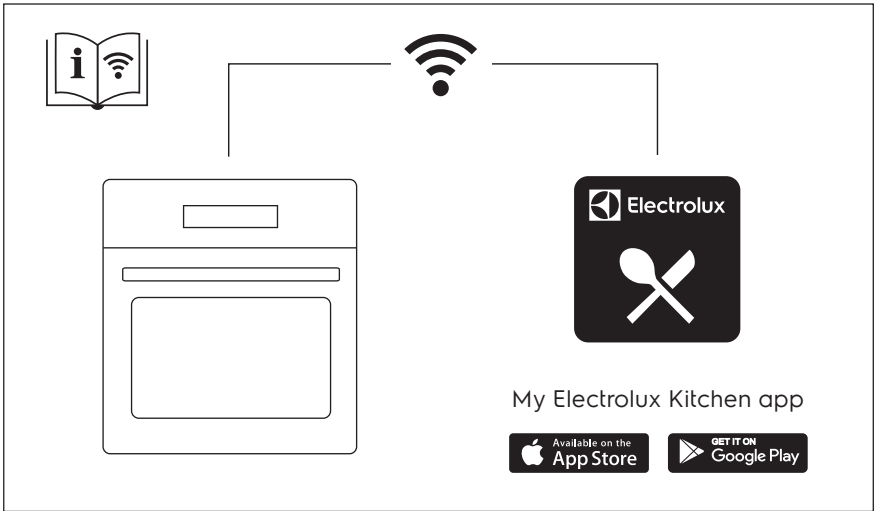
Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	30
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	31
3. TUOTEKUVAUS.....	34
4. KÄYTTÖPANEELI.....	35
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	35
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	37
7. LISÄTOIMINNOT.....	42
8. KELLOTOIMINNOT.....	43
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	44
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	46
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	48
12. VIANMÄÄRITYS.....	52
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	54
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	55



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 ja mobiililaitteilla My Electrolux Kitchen .
- 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 virtajohtojen 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 huolto- tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampun vaihtokannetta sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokkia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosaa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluokun 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 sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 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 luukkaa 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 olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

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 kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpötila-ainekosten käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

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.
- Uunin 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 luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäväksi 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 lampuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

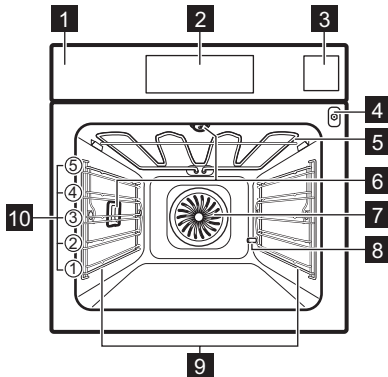
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Hyllykannatin, irrotettava

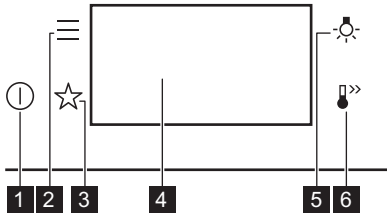
10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolille, uuninkestäville astioille, paistoastioille, keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.
- **Teleskooppikannattimet**
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.
- **Höyrysetti**
Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).

4. KÄYTTÖPANEELI

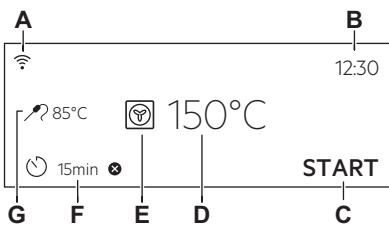
4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuu- mennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumen- nus

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



- A. Wi-Fi-yhteys
- B. Kellonaika
- C. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
- D. Lämpötila
- E. Uunitoiminnot
- F. Ajastin
- G. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)

Näytön merkkivalot

OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
<	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
↶	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
☰	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
🔔	Äänimerkki aktivoituu.
🔔 STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
🔔	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
🕒	Ajastettu käynnistyminen on kytketty toimin- taan.
✕	Asetuksen peruuttaminen.
📶	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
📶	Etäohjaus on kytketty päälle.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠️ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.

2. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
3. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa My Electrolux Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan Electroluxin verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Kytke laite päälle.
 4. Paina . Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5. – kytke päälle tai pois päältä liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys.
- Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

5.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiittolisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5.5 Alustava esikuumennus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa tyhjä laite täytyy esikuumentaa.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Varmista, että huoneen ilmanvaihto on riittävä.

5.6 Asetus: Veden kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso.

Käytä höyrysetin mukana toimitettua testiliuskaa.

1. Aseta testiliuska veteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
2. Ravista testiliuskasta jäljellä olevan veden poistamiseksi.

3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
4. Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Testiliuskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero hiilihapottomalla pullovedellä.

Veden kovuus		Testiliuska	Kalsiumjäämä (mmol/l)	Kalsiumjäämä (mg/l)	Veden luoki- tus
Taso	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehmeä
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	kohtalaisen kova
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kova
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	erittäin kova

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

**VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

**Grilli**
Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

**Teho grillaus**
Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

**Kiertoilma**
Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö käytettäessä.

**Pakasteet**
Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).

**Ylä + alalämpö**
Kypsentyminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

**Pizza-toiminto**
Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

**Alalämpö**
Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatintasoa.

EKSTRAT



Säilöntä

Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kantintasoa.



Kuivattaminen

Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivausprosessin aikana.



Jogurttitoiminto

Jogurtin valmistaminen. Kun tämä toiminto on päällä, valo on pois päältä.



Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



Sulatus

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



Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagraattiini. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.



Lämpiminä pito

Ruuan lämpiminä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpiminä. Peitä astiat tarvittaessa.



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätieto luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.



SousVide-ruoanlaitto

Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso lisätieto jäljempänä olevasta "SousVide-kypsennys" -osiosta sekä ruoanvalmistustaulukkoja sisältävästä luvusta "Neuvoja ja vinkejä".



Lämmitys höyryllä

Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasellisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.



Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.



Taikinan nostatus

Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.



Voimakas höyry

Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.



Korkea kosteus

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsennykseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.



Keskitasen kosteus

Toiminto sopii haudutetun ja muhennetun lihan ja sekä leivän että leivonnaisten ja hiivataikinan valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, leivonnaisten hiivataikinasta tulee puolestaan rapeaa ja kiiltävää pintaista.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruokille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapeapintaista.

HÖYRY



Steamify

Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

6.2 Huomautus: Kostea 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 ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

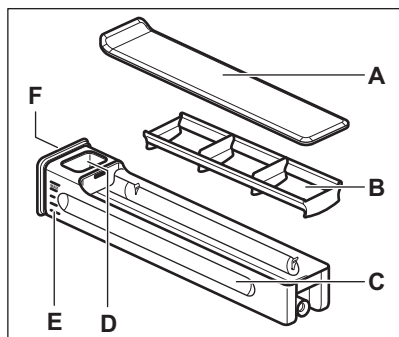
Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

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

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käynnistä laite. Oletusuunitointo ja lämpötila näkyvät näytöllä.
2. Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon  symbolia.
3. Valitse uunitointo ja paina OK. Lämpötila näkyy näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START .
Paistolämpömittari – paistolämpömittari on kytkettävissä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana. Katso lisätietoja luvusta "Varusteiden käyttäminen", Paistolämpömittari.
6. STOP - paina kytkääksesi uunitoiminnon pois päältä.
7. Kytkie virta pois laitteesta.

6.4 Vesilokero

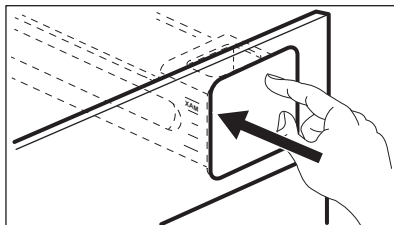


- A. Kansi
- B. Aaltokatkaisija
- C. Lokero
- D. Vedentäyttöaukko
- E. Asteikko

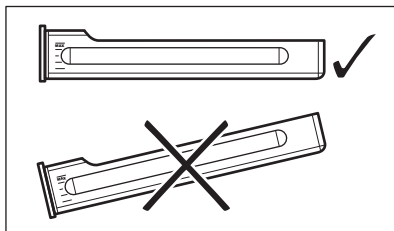
F. Etusuoja

6.5 Käytettäessä: Vesilokero

1. Paina vesilokeron etukantta.



2. Täytä vesilokero maksimitasoon saakka. Vettä voidaan kaataa kahdella tavalla:
 - a. Jätä vesilokero uunin sisälle ja kaada vettä astiasta.
 - b. Poista vesilokero uunista ja täytä se hanavedellä.
3. Kuljeta vesilokeroa vaaka-asennossa vesiroiskeiden välttämiseksi.



4. Aseta täytetty vesilokero samaan asentoon.
5. Tyhjennä vesilokero jokaisen käyttökerran jälkeen.

HUOMIO!

Pidä vesilokero poissa kuumilta pinnoilta.

6.6 Asetus: Steamify - Höyrylämmitystoiminto

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Paina . Aseta höyryuunitointo.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan:
 - a. **Höyrytys** 50 - 100 °C – vihannesten, jyvien, palkokasvien, äyriäisten,

terriinien ja lusikan jälkiruokien höyryttämiseen.

- b. **Haudutus höyryllä** 105 - 130 °C – Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
- c. **Ruskistus höyryllä** 135 - 150 °C – lihalle, padoille/paistoksille, täytetyille vihanneksille, kalalle ja gratiinille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
- d. **Paahtaminen ja leipominen höyryllä** 155 - 230 °C – liha-, kala-, lintu-, täytetyt paistetut tai leivonnaiset, tortut, muffinit, gratiini-, vihannekset ja leipomoruokat. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.

5. Paina OK.
6. Paina vesilokeron kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
7. Täytä vesilokero kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (noin 950 ml). Noudata vesilokeron asteikkoa. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi.



VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalienta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkolipitoisia nesteitä.

8. Pyyhi vesilokeron ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.
9. Paina START . Höyryä alkaa näkyä noin kahden min kuluttua. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.

Jäähdytyspuhallin toimii nopeammin höyrytoiminnon lopussa höyryn poistamiseksi.

11. Kytke virta pois laitteesta.

Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua. Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

6.7 Asetus: SousVide-ruoanlaitto

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
3. Paina
4. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
5. Aseta lämpötila ja paina OK.
6. Paina Ajastimen asetukset näkyvät näytössä.
7. Aseta ajastin ja paina OK.
8. Paina START .
9. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Vettä voi kertyä tyhjiöpussihin ja uunin sisätilaan. Poista tyhjiöpussit lautasen ja pyyhkeen avulla.

Poista vesi uunin pohjalta sienellä uunin ollessa kylmä. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

6.8 Valikko

Paina siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta	Sovellus
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit	Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot	Laitteen asetuksien määrittäminen.

Valikon kohta	Sovellus	
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkoasetusten konfigurointi
	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Sovellus
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynkäyttimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrynkäyttimen virtapiirin puhdistus. Käytä huuhtelua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Univalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumenus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Muistutus	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:

Alavalikko	Kuvaus
Etäohjaus	Etäohjauksen ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.

Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Aseta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Alavalikko toiminnolle: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

6.9 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso

- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös Painoautomaatiikka-toiminnolla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START . Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina .
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla +: Suosikit.
6. Paina OK.

↶ - nollaa asetus painamalla.

⊗ - peruuta asetus painamalla.

7.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆,  – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
- ☆,  – paina samanaikaisesti, jos haluat kytkeä toiminnon käyttöön.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.

2. Paina .
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.

Lapsilukko on otettu käyttöön.

Kun toiminto on käytössä, pääset käyttämään seuraavia toimintoja: Ajastin , Wi-Fi-yhteys ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysajan pituus. Katso luku "Kellotoiminnot".

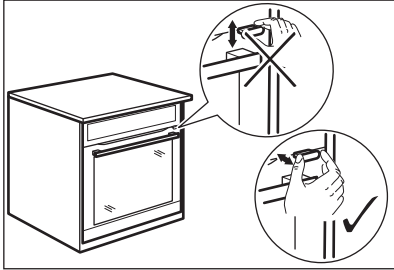
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

7.5 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

7.6 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



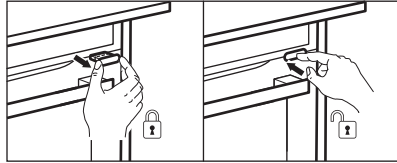
HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa sulkiessasi laitteen luukkua.

7.7 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

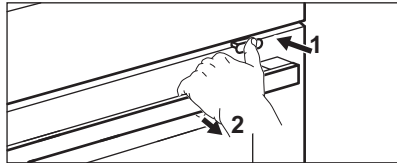
Luukun lukitus: vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.



Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.

Toiminto	Kuvaus
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.

Toiminto	Kuvaus
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ☺.
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ☺.
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina ● ● ● .
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ☺.
3. Paina ● ● ● .
4. Paina: Ajastin.
5. Liu'uta tai paina ☐, niin voit nähdä paistoajan päänäytöllä.
6. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina ☺.
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



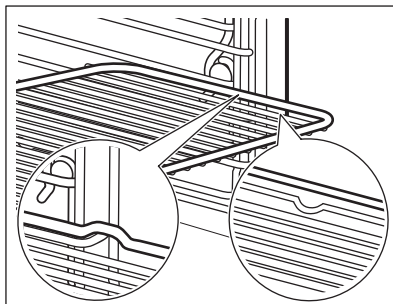
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

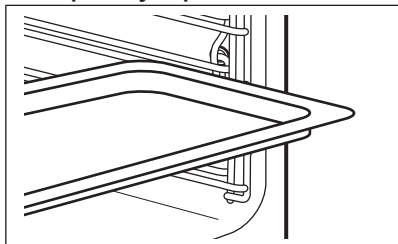
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin .

Leivinpelti/Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila: vähintään 120 °C.
-  – ruoan sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

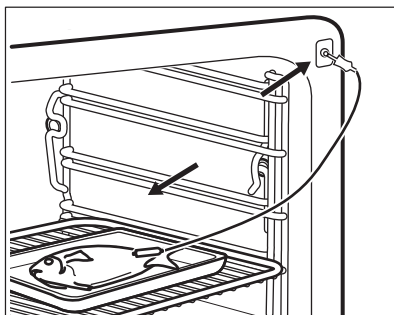
Laitte laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

Kypsennä: Paistolämpömittari

VAROITUS!

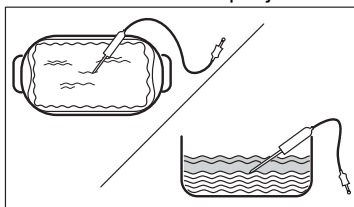
Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:
Liha-, lintu- ja kalaruoka
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan.



Vuokaruoka

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruuan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso "Tuotteen kuvaus".
Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.
5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – äänimerkki kuuluu, kun ruoan sisälämpötila saavutetaan.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu, kun ruoan sisälämpötila saavutetaan.
7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.
8. Paina START.
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Muita suosituksia on saatavilla verkkosivustollamme olevista ruoanvalmistustaulukoista. Tarkista laitteen PNC-numero laitteen sisäpuolen etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila

	Varusteet
	Lokero (Gastronorm)
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilmaa

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35

		°C		
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuoassa

		°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät

		°C		
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) ¹⁾	Kiertoilma	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) ¹⁾	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	3

¹⁾ Esikuumenna tyhjä laite.

Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		°C		
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), ¹⁾	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4

		°C		
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

1) Esikuumenna tyhjä laite.

Grilli

		°C		
Paahtoleipä 1)	Grilli	enint.	1 - 2	5
Naudanlihapihvi 2)	Grilli	enint.	24 - 30	4

1) Esikuumenna tyhjää laitetta viiden minuutin ajan.

2) Esikuumenna tyhjää laitetta viiden minuutin ajan. Käännä kypsennyksen puolivälissä.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry.

Standardin IEC 60350 mukaiset testit.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

				
Parsakaali 1)	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	3	8 - 9
Parsakaali 1)	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	3	10 - 11
Herneet, pakastetut 2)	2 x 2/3 rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.

1) Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle. Esikuumenna tyhjä laite.

2) Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutuliinaa käyttäen.

- Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa

pelkäästään mikrokuutioliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

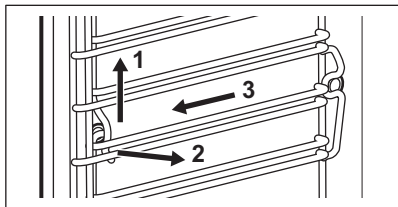
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkäästään mikrokuutioliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai terävreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Höyrypuhdistus

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet uunista.
3. Puhdista uunin sisätilan pohja ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
4. Täytä vesilokero maksimitasoon.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus.

Vaihtoehto	Kuvaus
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus Kesto: 30 min
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta. Kesto: 75 min

6. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
8. Kytke virta pois laitteesta.
9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.
10. Poista jäljellä oleva vesi vesilokerosta.
11. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

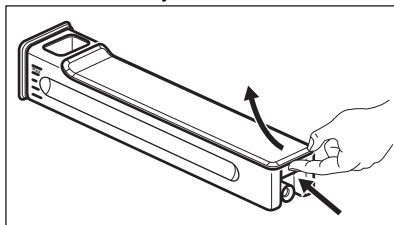
11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

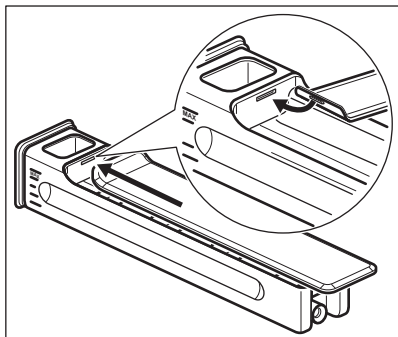
11.5 Vesilokeron puhdistaminen

1. Poista vesilokero laitteesta.
2. Poista vesilokeron kansi. Nosta suojusta sen takaosan ulkoneman mukaisesti.
3. Poista aaltokatkaisija. Vedä se pois lokeron kehiksestä, kunnes se tulee ulos.



4. Pese vesilokeron osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sienä tai pese vesilokeroa astianpesukoneessa.
5. Asenna vesilokero paikoilleen.

6. Paina aaltokatkaisija sisään. Työnnä se lokeron runkoon.
7. Asenna kansi. Aseta ensin etummainen napsautusosa paikalleen ja työnnä se sitten lokeron runkoa vasten.



8. Aseta vesilokero sisään.
9. Paina vesilokeroa kohti uunia, kunnes se lukittuu paikalleen.

11.6 Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Varmista, että vesilokero on tyhjä.
Ensimmäisen osan kesto: noin 100 min
4. Valitse: Valikko / Puhdistus/Kalkinpoisto.
5. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
6. Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoainetta.
7. Täytä vesilokeron jäljellä oleva osa vedellä enimmäistasoon saakka.
8. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
Toisen osan kesto: noin 35 min
9. Täytä vesilokero vedellä. Varmista, ettei kalkinpoistoainetta ole enää vesilokerossa. Aseta vesilokero sisään.
10. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
11. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
12. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
13. Poista jäljellä oleva vesi vesilokeros.
14. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näyttö pyytää toistamaan toimenpiteen.

11.7 Kalkinpoistomuistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat laitteen kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoistomuistutusta ei voi kytkeä pois.

- Pehmeä muistutus – suosittelee laitteen kalkinpoistoa.
- Kova muistutus – velvoittaa poistamaan kalkin. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.8 Huuhtelu

Puhdista höyryjärjestelmä em. esineellä höyrytoimintojen säännöllisen käytön jälkeen.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
4. Täytä vesilokero vedellä.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.
Kesto: noin 30 min
6. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
7. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.9 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Valitse: Valikko / Puhdistus/Kuivaus.
4. Noudata näytölle tulevia ohjeita.

11.10 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

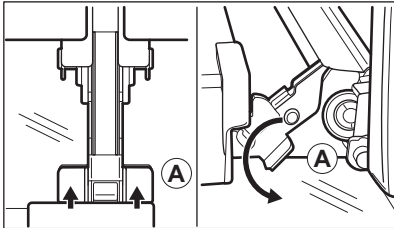
VAROITUS!

Luukku on painava.

HUOMIO!

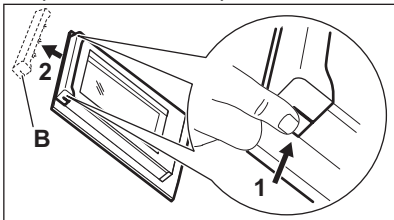
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.

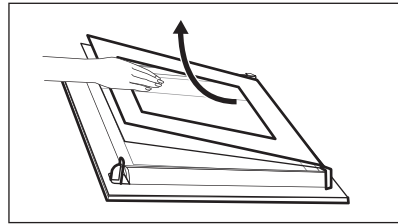


3. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
6. Pidä kiinni luukun

reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteiden vapauttamiseksi.



7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



9. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

11.12 Lampun vaihtaminen

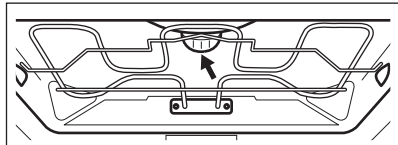
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



2. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

1. Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lampputa.
2. Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.

4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.

6. Asenna vasen ritalätkä.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu. Katso ohjeet kellon asettamiseen luvusta "Kellotoiminnot". Ovi ei ole kunnolla kiinni. Sulake on palanut. Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. Lapsilukko on otettu käyttöön.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus".
Vesilokero ei pysy laitteessa sen asettamisen jälkeen.	Et painanut vesilokeron runkoa riittävästi. Aseta vesilokero kokonaan laitteeseen.
Vesilokerosta valuu vettä.	Vesilokeron kansi tai aaltokatkaisin on asennettu virheellisesti. Asenna vesilokeron kansi ja aaltokatkaisin uudelleen.
Vesilokeron puhdistaminen on hankalaa.	Varmista, että kansi ja aaltokatkaisin on poistettu ennen puhdistuksen aloittamista.
Grilli-/uunipannulla ei ole vettä kalkinpoistotoiminnon jälkeen.	Vesilokeroa ei ole täytetty maksimitasoon saakka. Tarkista, onko vesilokeron rungossa kalkinpoistoinetta/vettä.
Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.	Grilli-/uunipannu on väärällä kannatintasolla. Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoinne laitteiden alaosasta. Aseta grilli-/uunipannu seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.
Uunin alaosassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.	laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä. Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.
Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.	Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma. Odota, että laite on jäähtynyt. Toista puhdistus. Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta. Poista kaikki varusteet ja toista puhdistus.
Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Ennen ensikäyttöä" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F111 – Paistolämpömittari pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Liitä Paistolämpömittarikunnolla pistorasiaan.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 – Wi-Fi-yhteys liittyvä ongelma.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys muodostamiseksi epäonnistui.	Käynnistä laite uudelleen. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – höyrytimen anturin lämpötila on liian korkea. 1)	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F144 – Vesilokero anturi ei mittaa vedentasoa. 1)	Tyhjennä Vesilokero ja täytä se uudelleen.
F508 – Vesilokero toimii virheellisesti. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys-yhteyttä ei ole käytettävissä. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

1) Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHO KUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	COS980X 944032140
Energiatohokkuusindeksi	61,9
Energiatohokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden 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

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. 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, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon
electrolux.com/support



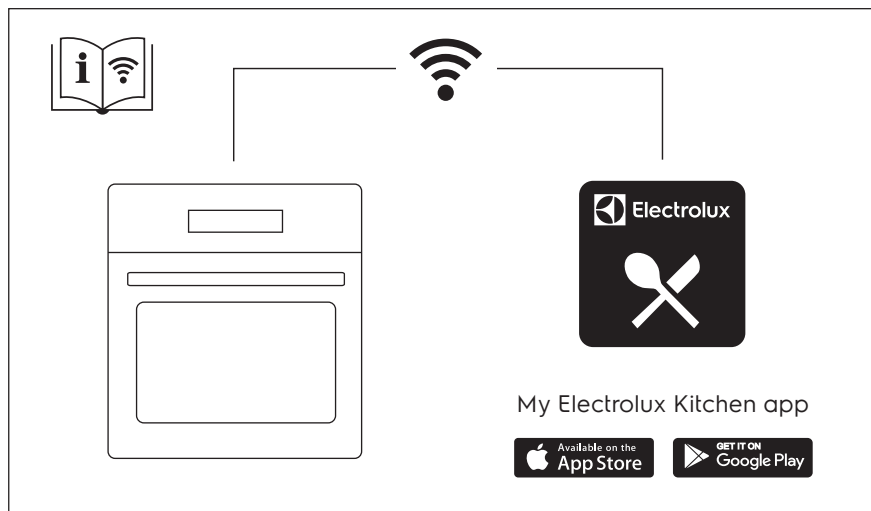
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	57
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	58
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	61
4. BETJENINGSPANEL.....	62
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	62
6. DAGLIG BRUK.....	64
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	69
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	70
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	71
10. RÅD OG TIPS.....	72
11. STELL OG RENGJØRING.....	75
12. FEILSØKING.....	78
13. ENERGIEFFEKTIV.....	80
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	81



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 og mobile enheter med My Electrolux Kitchen .
- 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.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- 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 fotteøy.
- 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 produkt døren åpner uten hindring.

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

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.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

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 produktet, 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 stikkontakten 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 ovnspray.

2.5 Dampkoking

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.6 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.

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

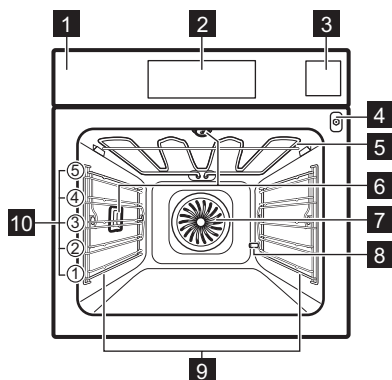
Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørtløp
- 9 Uttakbare brettstiger

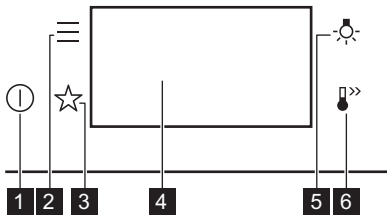
10 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**
Måler temperaturen i maten.
- **Teleskopiske glideskinner**
For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.
- **Dampsett**
En uperforert og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.

4. BETJENINGSPANEL

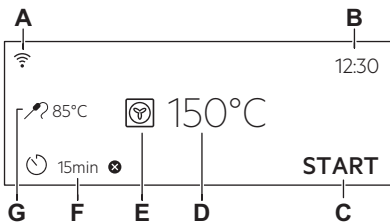
4.1 Oversikt over betjeningspanel



1	På / Av	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming

4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



- A. Wi-Fi
- B. Tid på dagen
- C. START/STOPP
- D. Temperatur
- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

Displayindikatorer

OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
<	Gå ett nivå tilbake på menyen.
↶	Angre siste handling.
☐	For å slå alternativene på og av.
🔔	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
🔔 STOP	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.
🔔	Kun popup-meldingen aktiveres.
🕒	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
✕	Slik sletter du innstillingen.
📶	Wi-Fi-tilkobling er slått på.
📶	Fjernstyring er slått på.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.

2. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
3. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
 - Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Slik laster du ned My Electrolux Kitchen - appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilen din for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen i ovnsrommet. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
 2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
 3. Slå på produktet.
 4. Trykk på . Velg: Oppsett/Tilkoblinger.
 5.  – skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



Av sikkerhetsgrunner slår eksternt drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. Electrolux erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

5.5 Første gangs forvarming

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
 2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 1 t.
 3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
 4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
- Slå av produktet og vent til det er kaldt. Produktet kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

5.6 Innstilling: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

1. Sett testpapiret i vann i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.
 2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
 3. Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.
 4. Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.
- Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Du kan endre vannhardheten i menyen:
Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet
for vannhardhet (dH) med den tilsvarende

kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster
vannhardheten i henhold til tabellen.

Fyll vannskuffen med flaskevann uten
kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

Vannhardhet		Testpapir	Kalsiumavlei- ring (mmol/l)	Kalsiumavlei- ring (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	bløtt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	middels hardt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt

6. DAGLIG BRUK

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD

**Grill**
Slik griller du tynne matstykker og rister
brød.

**Gratinering med vifte**
For å steke store kjøttstykker eller fjærfe
på én brettplassering. For å gratinere og
brune.

**Ekte Varmluft**
Slik baker du på opptil tre hyllennivåer sam-
tidig og tørker mat. Still inn temperaturen
20–40 °C lavere enn for Over og Under-
varme.

**Frossen mat**
Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommestruer,
kroketter eller vårruller).

**Over og Undervarme**
For å bake og steke på ett hyllennivå.

**Pizzafunksjon**
Best for å bake pizza og andre retter som
krever mer varme nedenfra.

**Undervarme**
Velg denne funksjonen etter en tilbered-
ningsprosess for å brune maten mer på
bunnen om nødvendig. Bruk det laveste
hyllennivået.

SPESIALER

**Hermetisering**
For å bevare grønnsaker og frukt, plasser
hermetikkrukker i et stekebrett fylt med
vann, ved hjelp av krukke med bajonett
eller skrukorker av samme størrelse. Bruk
det laveste hyllennivået.

**Tørking**
For å tørke skåret frukt, grønnsaker og
sopp. For å la den fuktmettede luften slip-
pe ut og frukten tørke bedre, anbefales det
å åpne ovnsdøren av og til under tørkepro-
sessen.

**Yoghurt-funksjon**
For å tilberede yoghurt. Lampen i denne
funksjonen er av.

**Tallerkenoppvarming**
For å forvarme tallerkener før servering.

**Tining**
For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-
tiden avhenger av mengden og størrelsen
på den frosne maten.

**Grateng**

For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.

**Langtidssteiking**

Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam).

**Hold varm**

For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.

**Baking med fukt**

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

DAMP

**Steamify**

Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteiking, baking og steking.

**SousVide tilberedning**

Funksjonsnavnet henspiller på en metode der man tilbereder mat i vakuumsforseglede plastposer ved lave temperaturer. Se avsnittet om SousVide-tilberedning nedenfor og kapittelet «Råd og tips» med tilberedningstabeller for mer informasjon.

**Damp-oppvarming**

Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.

**Brødbaking**

Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbackster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.

**Deigheving**

Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.

**Full damp**

For damping av grønnsaker, sideretter eller fisk.

**Fuktighet høy**

Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.

**Fuktighet middels**

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuet og bresert kjøtt samt brød og bakst med søt gjærdeig. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens, og bakst av gjærdeig får en sprø og glatt overflate.

**Fuktighet lav**

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Takket være en kombinasjon av damp og varme, får kjøttet en saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

6.2 Merknader om: Baking med fukt

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.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

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

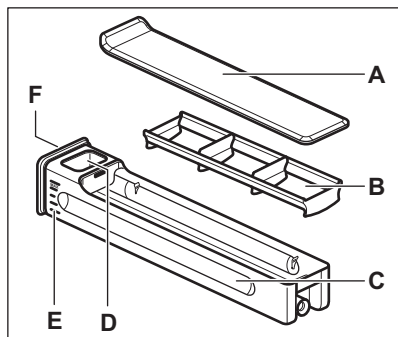
6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg varmfunksjon og trykk på OK. Displayet viser temperaturen.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START. Steketermometer – du kan plugge inn sensoren når som helst før eller under

matlagingen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».

6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slik slår du av produktet.

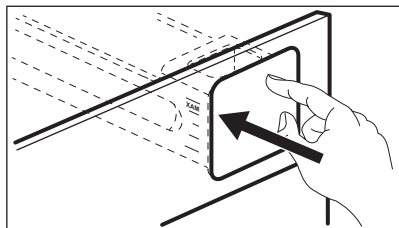
6.4 Vannskuff



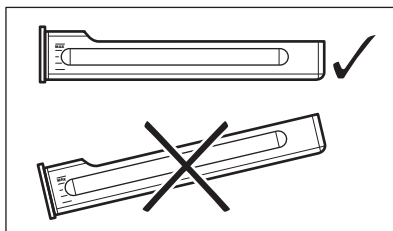
- A. Lokk
- B. Bølgebryter
- C. Skuff
- D. Åpning for vannfylling
- E. Skala
- F. Frontdeksel

6.5 Bruk av: Vannskuff

1. Dytt på dekselet på fronten av vannskuffen.



2. Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Det er to metoder for å helle i vannet:
 - a. La vannet ligge i skuffen inne i ovnen og hell vannet fra en beholder.
 - b. Fjern vannskuffen fra ovnen og fyll den fra en vannkran.
3. Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsløt.



4. Sett vannskuffen inn i den opprinnelige posisjonen.
5. Tøm vannskuffen etter hver bruk.

⚠ FORSIKTIG!

Hold vannskuffen unna varme overflater.

6.6 Innstilling: Steamify – ovnsfunksjon med damp

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Trykk . Angi ovnsfunksjonen med damp.
3. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen:
 - a. **Damp for damping av mat** 50 - 100 °C – for damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og skjedesserter.
 - b. **Damp for stuing** 105 - 130 °C – for steking av stuett og brasert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
 - c. **Damp for lett crisp** 135 - 150 °C – for kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og gratenger. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.
 - d. **Damp til steking og baking** 155 - 230 °C – for stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt puffdeig, terter, muffins, gratenger, grønnsaker og bakeretter. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir

undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.

- Trykk på OK.
- Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og ta den ut.
- Fyll vannskuffen med kaldt vann til maksimalt nivå (rundt 950 ml). Bruk målestokken på vannskuffen. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min.

ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.

- Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige posisjonen.
- Trykk på START .
Dampen synes etter ca. 2 min. Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydsignal høres.
- Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt. Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen.
- Slik slår du av produktet.
Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.
Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.

6.7 Innstilling: SousVide tilberedning

- Slå på produktet.
- Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
- Trykk på .
- Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
- Angi temperaturen og trykk på OK.
- Trykk på . Displayet viser timerinnstillingen.

- Still inn tidtakeren og trykk på OK.
- Trykk på START .
- Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene.

Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk ovnen med en myk klut.

6.8 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere og deaktivere fjernstyring. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ①.

Undermeny	Beskrivelse
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Programvarereversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

6.9 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

1. Slå på produktet.
 2. Velg den foretrukne innstillingen.
 3. Trykk på .
 4. Velg: Favoritter / Lagre gjeldende innstillinger.
 5. Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Trykk på OK.
- ↵ – trykk for å nullstille innstillingen.

✕ – trykk for å avbryte innstillingen.

7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivisering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.

Barnelås er aktivert.

Når denne funksjonen er aktivert, får du tilgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon i en periode som overskrider den automatiske avstengingstiden, må du stille inn tilberedningslengden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

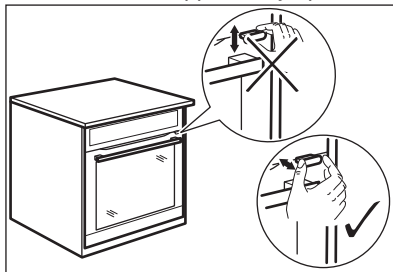
Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

7.5 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

7.6 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



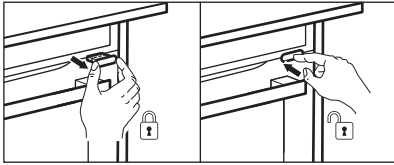
FORSIKTIG!

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

7.7 Bruk av mekanisk dørlås

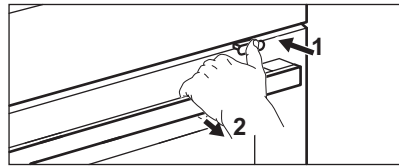
For å låse døren: trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

For å låse opp døren: skyv dørlåsen tilbake inn i panelet.



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

1. Skyv lett på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å trekke i den med håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av. Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmekfunksjonen slås av. Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

8.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.

4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tiden.
Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ● .
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ● .
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .

3. Trykk på ● ● ● .
4. Trykk på: Tidsinnstilling.
5. Skyv eller trykk for  å se steketiden på hovedskjermen.
6. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

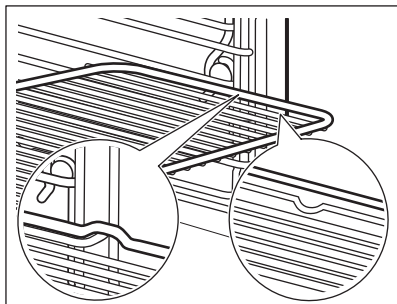
9. BRUK AV TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

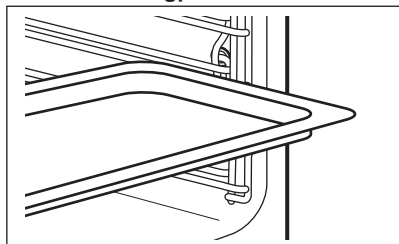
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.

Stekebrett/Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet: minimum 120 °C.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Slik får du best tilberedningsresultater:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

Matlaging med: Steketermometer

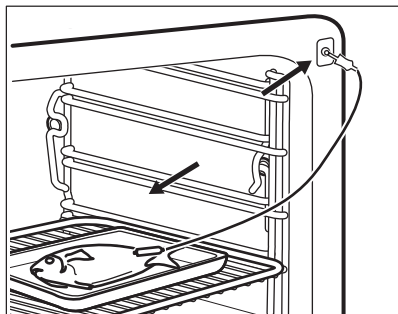
ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovns temperatur.
3. Steketermometeret i retten:

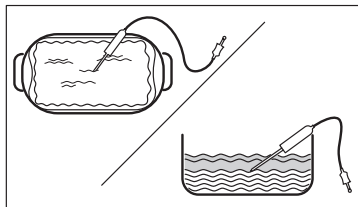
Kjøtt, fjærkre og fisk

Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se i «Produktbeskrivelse». Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.

6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:

- Lydsignal – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.

8. Trykk på START.

Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

9. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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

For flere tilberedningsanbefalinger se de tilgjengelige tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen inne i produktet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør

	Beholder (Gastronorm)
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

10.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former

		°C		
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over og Undervarme	160	45 - 60	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over og Undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks

		°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Ekte Varmluft	150	20 - 30	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Over og Undervarme	170	20 - 30	3

1) Forvarm det tomme produktet

Baking i flere høyder – kjeks

		°C		
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, 1)	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Forvarm det tomme produktet

Grill

		°C		
Smørbrød 1)	Grill	maks.	1 - 2	5
Storfestek 2)	Grill	maks.	24 - 30	4

1) Forvarm det tomme produktet i 5 minutter.

2) Forvarm det tomme produktet i 5 minutter. Snu halvveis.

10.5 Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350.

Still temperaturen til 100°C.

				
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforert	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforert	maks.	3	10 - 11



Frosne erter **2)**



2 x 2/3 perforert



2 x 1,5



2 og 4



Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

1) Sett stekebrettet på det første hyllennivået. Forvarm det tomme produktet

2) Sett stekebrettet på det første hyllennivået.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik for å fjerne kalkrester.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- 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 ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

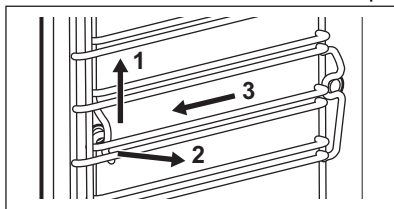
11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

4. Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Holderne på de uttrekbare skinnene må peke forover.

11.3 Damprengjøring

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
3. Rengjør bunnen av rommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
4. Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.
5. Velg: Meny / Rengjøring.

Valg	Beskrivelse
Dampren- gjøring	Lett rengjøring Varighet: 30 min
Dampren- gjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel. Varighet: 75 min

6. Trykk på **START**. Følg instruksjonen på skjermen.
7. Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.
7. Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.

8. Slik slår du av produktet.
9. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.
10. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.
11. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

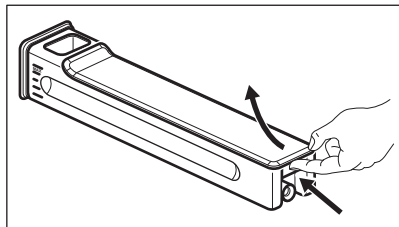
11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

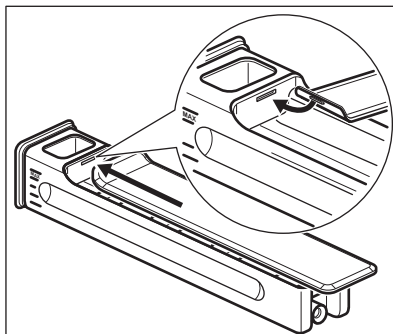
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Rengjøre vannskuffen

1. Fjern vannskuffen fra produktet.
2. Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekkelet i samsvar med fremspringet bak.
3. Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.



4. Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.
5. Sett sammen vannskuffen på nytt.
6. Klikk inn bølgebryteren. Skyv den inn i skuffehuset.
7. Monter lokket. Sett først inn frontsmekket og skyv det deretter mot skuffehuset.



8. Sett inn vannskuffen.
9. Skyv vannskuffen mot ovnen til den låses.

11.6 Avkalking

Bruk den til å avkalke dampsystemet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Sørg for at vannskuffen er tom.
Varighet første del: rundt 100 min
4. Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
5. Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
7. Fyll den gjenværende delen av vannskuffen med vann til maksimumsnivået.
8. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Varighet andre del: rundt 35 min
9. Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.
10. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
11. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
12. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
13. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.
14. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

11.7 Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke apparatet. Du kan ikke deaktivere påminnelsen om avkalking.

- Myk påminnelse – anbefaler at du avkalke produktet.
- Hard påminnelse – krever at produktet avkalles. Hvis du ikke avkalke produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.8 Skylling

Bruk den til å rengjøre dampsystemet etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Plasser langpannen på nederste hyllennivå.
 4. Fyll vannskuffen med vann.
 5. Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.
- Varighet:** rundt 30 min
6. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
 7. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.9 Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Velg: Meny / Rengjøring / Tørking.
4. Følg instruksjonen på skjermen.

11.10 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.11 Ta ut og sette på plass døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

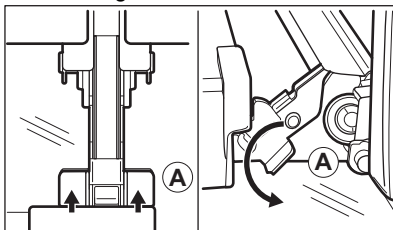
⚠ ADVARSEL!

Døren er tung.

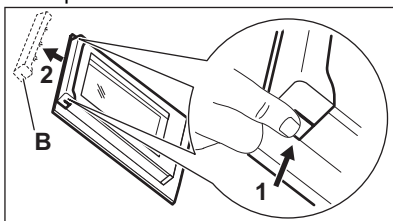
⚠ FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

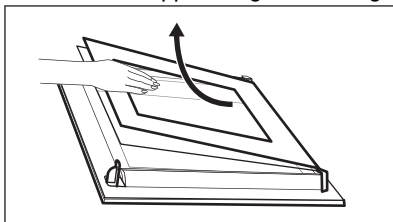
1. Åpne døren helt.
2. Trykk spennarmene **A** på de to dørhengslene helt ned.



3. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
4. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
6. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
8. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



9. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overophettes.

11.12 Skifte lyspære

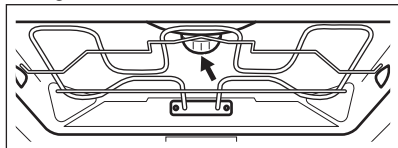
⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
2. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
5. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
6. Monter den venstre hyllestøtten.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se kapittelet «Klokkefunksjoner».
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon.
Produktet holder ikke på vannskuffen etter at du setter den inn.	Du trykket ikke tilstrekkelig på vannskuffen. Sett vannskuffen helt inn i produktet.
Det lekker vann ut av vannskuffen.	Du har ikke montert lokket eller bølgebryteren på vannskuffen riktig. Monter lokket og bølgebryteren til vannskuffen på nytt.
Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.	Sørg for at lokket og bølgebryteren er fjernet før du begynner å rengjøre.
Det er ikke vann i grill-/stekepannen etter avkalkingsprosedyren.	Vannskuffen ble ikke fylt helt opp. Kontroller at det er avkalkingsmiddel/vann i vannskuffen.
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.	Grill-/stekepannen er plassert i feil hylleposisjon. Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Neste gang setter du grill-/stekepannen på det første hyllenivået.
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen. Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt. Vent til produktet er avkjølt. Gjenta rengjøringen.
	Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen. Fjern alt tilbehør og gjenta rengjøringen.
 Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.	
Problemer med trådløst nettverksignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Løsning
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten.	Stikk Steketermometer fullstendig inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.

Kode og beskrivelse	Løsning
F604 – den innledende tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy. 1)	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F144 – sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannnivået. 1)	Tøm Vannskuff og fyll den på nytt.
F508 – Vannskuff fungerer ikke som den skal 1)	Slå produktet av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)	Slå produktet av og på.

1) Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 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 produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COS980X 944032140
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

13.2 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 steking 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

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen

restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

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. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

14. 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.

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



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation electrolux.com/support



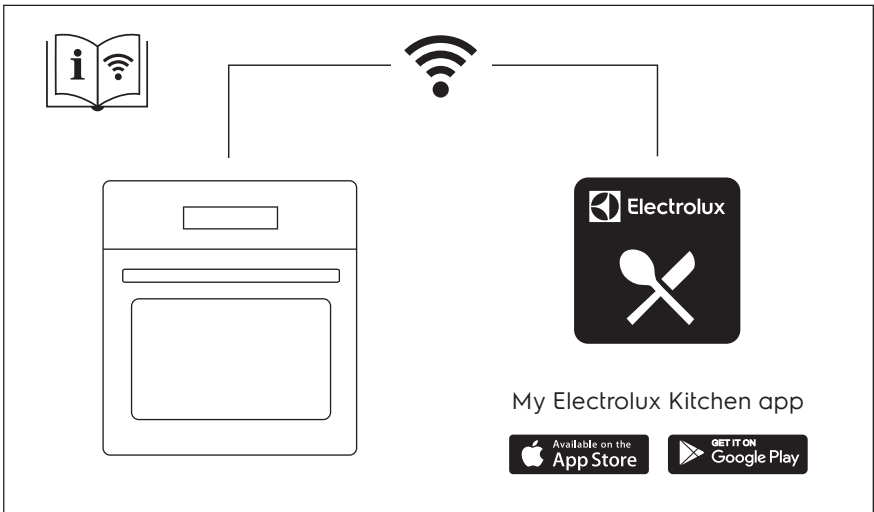
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	83
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	84
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	87
4. KONTROLLPANEL.....	88
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	89
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	90
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	95
8. KLOCKFUNKTIONER.....	96
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	97
10. RÅD OCH TIPS.....	98
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	101
12. FELSÖKNING.....	104
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	106
14. MILJÖSKYDD.....	107



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 och mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- 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.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- 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 slippeffekt 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.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	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

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.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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 ytmaterialet försämrats.
- 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 Matlagning med ånga

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

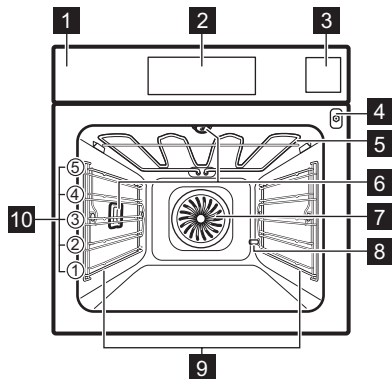
⚠ WARNING!

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. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara

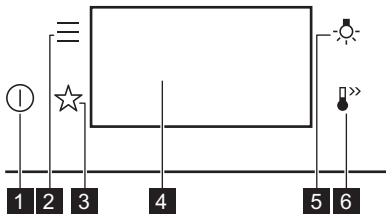
10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkär/ rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
- **Grillpanna/form**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor**
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.
- **Ånginsats**
En opererad och en perforerad matbehållare. Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. KONTROLLPANEL

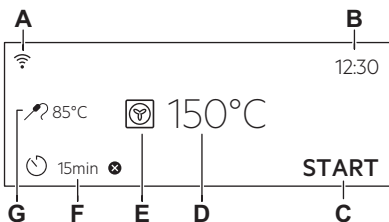
4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampen.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START/STOP
- D. Temperatur
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer
- G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

OK	För att bekräfta val/inställning.
<	För att gå tillbaka en nivå i menyn.
↶	För att ångra den senaste åtgärden.
⬇	För att Slå på och stänga av funktionerna.
🔔	Ljudlarmsfunktionen är aktiverad.
🔔 STOP	Ljudlarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
🔔	Endast Pop-up-meddelande är aktiverat.
🕒	Fördröjd start-funktionen är aktiverad.
✕	Avbryta inställningen.
📶	Wi-Fi-anslutning påslagen.
📶	Fjärrstyrning är påslagen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
3. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knapplyd, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden som finns på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till Electrolux hemsida. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Slå på ugnen.
4. Tryck på . Välj: Inställningar/ Uppkoppling.
5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi:

Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa uppkopplingsprocessen om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapp NIUS).

5.5 Initial föruppvärmning

Före den första användningen ska den tomma ugnen förvärmas.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att luftflödet i rummet är tillräckligt.

5.6 Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.

1. Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny/ Inställningar/Inställningar/Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar/Inställningar/ Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

När nivån på vattenhårdheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt

6. DAGLIG ANVÄNDNING


VARNING!
 Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD

- 
Grill
 För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
- 
Varmluftsgrillning
 stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.

- 
Varmluft
 För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
- 
Frost mat
 Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).
- 
Över-/undervärme
 Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
- 
Pizza/Paj
 Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
- 
Undervärme
 Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska ha bajonettförslutning eller skruvlock av samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Yoghurtfunktion

För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

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



Gratinerer

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Tillagning vid låg temperatur. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs.



Bakning med fukt

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. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Steamify

Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.



SousVide-tillagning

Funktionens namn är hämtat från en tillagningsmetod i lufttåta plastpåsar vid låg temperatur. Mer information finns i avsnittet "SousVide-tillagning" nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningsstabeller.



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Jäsning av deg

För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.



Fuktighet, hög

Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårtor, terriner och fisk.



Fuktighet, medium

Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

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.

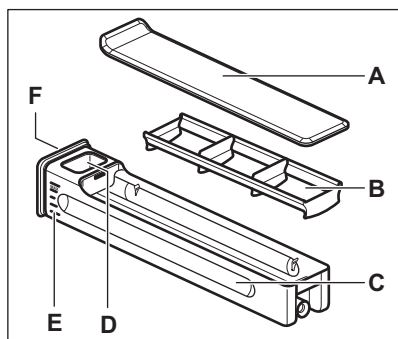
Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Bakning med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
Temperaturen visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.
Matlagningstermometer – du kan koppla in termometern när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matlagningstermometer".
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

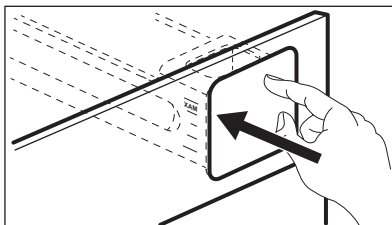
6.4 Vattenlåda



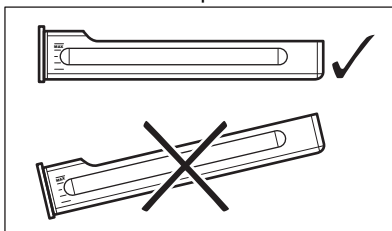
- A. Lock
- B. Vågbrytare
- C. Låda
- D. Öppning för vattenpåfyllning
- E. Skala
- F. Frontkåpa

6.5 Använda: Vattenlåda

1. Tryck på det främre locket på vattenlådan.



2. Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det finns två metoder för vattenpåfyllning:
 - a. Låt vattenlådan vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.
 - b. Ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.
3. Bär vattenlådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.



4. Sätt tillbaka den fyllda lådan i samma position.
5. Töm vattenlådan efter varje användning.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan borta från heta ytor.

6.6 Inställning: Steamify – ångtillagningsfunktionen

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck . Välj ångtillagningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur:
 - a. **Ånga för ångkokning** 50 - 100 °C - för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.
 - b. **Ånga för stuvning** 105 - 130 °C - för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk,

bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.

- c. **Ånga för lätt bryning** 135 - 150 °C - för kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in tillagningstid slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.

- d. **Ånga för bakning och stekning** 155 - 230 °C - för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tillagningstid och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.

5. Tryck på **OK**.
6. Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.
7. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Använd skalan på vattenlådan. Vattenmängden räcker i ca 50 min.



WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

8. Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på **START**. Den första ången syns efter ca 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventiler ut ånga.
11. Stäng av produkten. Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.

Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När maskinen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

6.7 Inställning: SousVide-tillagning

1. Slå på ugnen.
2. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
3. Tryck på
4. Tryck på **OK**. Temperaturinställningarna visas på displayen.
5. Ställ in temperaturen och tryck på **OK**.
6. Tryck på Displayen visar timerinställningar.
7. Ställ in timern och tryck på **OK**.
8. Tryck på **START**.
9. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna.

Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

6.8 Meny

Tryck för att öppna menyn.

Menyalternativ		Program
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för touchkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.9 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare

- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.

4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj: Favoriter/Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.
-  – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj en tillagningsfunktion.
 3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
- ☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval/Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Barnlås är aktiverat.

Vid aktivering av denna funktion finns åtkomst till: Timer, Wi-Fi och lampa tillgänglig.

Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Om du tänker köra en tillagningsfunktion under en längre tid än den automatiska avstängningstiden, ställ in tillagningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

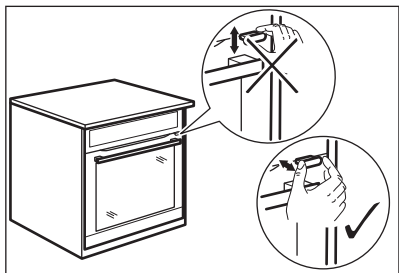
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

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

7.6 Mekaniskt lucklås

Den nya maskinens lucklås är olåst.



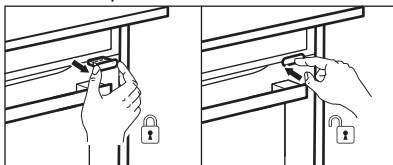
FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger luckan.

7.7 Användning av mekaniskt lucklås

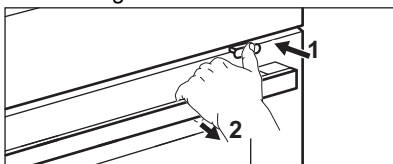
För att låsa luckan: dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

För att låsa upp luckan: tryck tillbaka lucklåset i panelen.



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

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



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.

Funktion	Beskrivning
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ●●●.
4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ☺.
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på ● ● ●.
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2. Tryck på ☺.
3. Tryck på ● ● ●.
4. Tryck på: Upptimer.
5. Skjut eller tryck på ➡ för att se gräddningstiden på huvudskärmen.
6. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ☺.
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



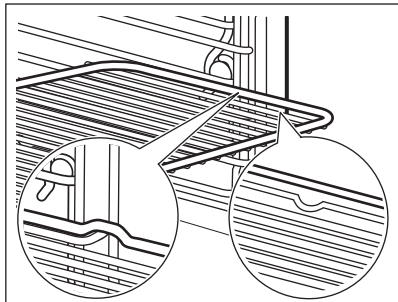
! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

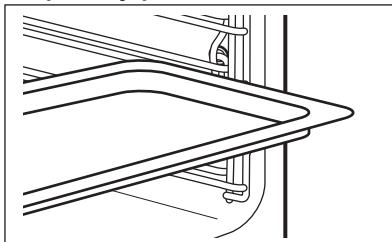
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C - temperaturen inuti ugnen: minst 120 °C.
- 🔪 - tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.

- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

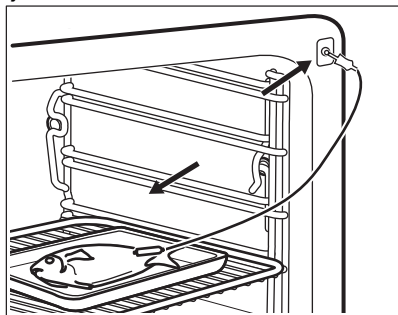
Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, värmefunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer

⚠ VARNING!

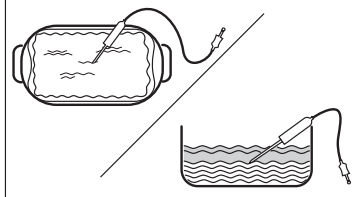
Då matlagningstermometern och ugnstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:
Kött, fågel och fisk
Sätt i hela matlagningstermometerns nål i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometern måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.
5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - signalen ljuder när maten når vald tillagningstemperatur.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning - signalen ljuder och ugnen stängs av när maten når vald tillagningstemperatur.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START .
När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
9. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabellerna som finns på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret som finns på märkskylten på främre ramen inuti ugnen.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Behållare (Gastronorm)
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå



Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm
- **Portionsformar** - keramik, diameter 8cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm

10.3 Bakning med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar

		°C		
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2

		°C		
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kex

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Varmluft	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Över-/undervärme	170	20 - 30	3

¹⁾ Förvärm den tomma produkten.

Bakning på flera nivåer – kakor

		°C		
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, ¹⁾	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

¹⁾ Förvärm den tomma produkten.

Grill

		°C		
Rostat bröd ¹⁾	Grill	max.	1 - 2	5
Biff av nö ²⁾	Grill	max.	24 - 30	4

¹⁾ Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

²⁾ Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter. Vänd efter halva tiden.

10.5 Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforerad	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11
Ärter, frysta 2)	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

1) Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen. Förvärm den tomma produkten.

2) Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger för att ta bort kalkavlagringar.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

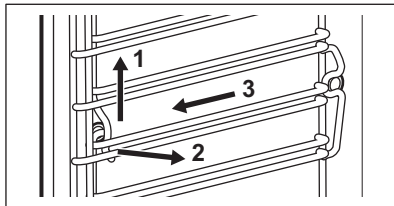
Tillbehör

- 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 en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och glasets insida på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och handdiskmedel.
4. Fyll vattenlådan till maxnivån.
5. Välj: Meny/Rengöring.

Funktion	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

- Tryck på START . Följ instruktionerna på displayen.
- En ljudsignal hörs när rengöringen är klar.
- Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.
- Stäng av produkten.
- När maskinen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.
- Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.
- Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

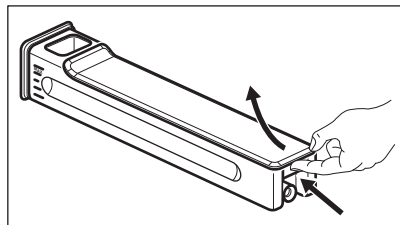
11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

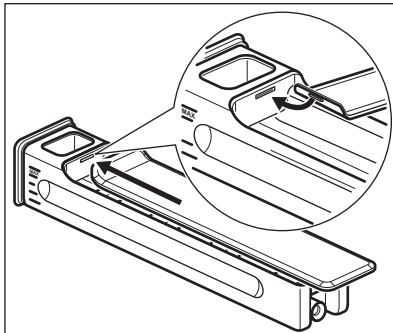
11.5 Rengöring av vattenlådan

- Ta ut vattenlådan ur ugnen.
- Ta bort locket från vattenlådan. Ta upp höljet i höjd med den bakre utskjutande delen.
- Avlägsna vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.



- Diska vattenlådans delar med vatten och diskmedel. Använd inte svampar med slipande effekt och disk inte vattenlådan i diskmaskinen.
- Sätt tillbaka vattenlådan.

- Snäpp in vågbrytaren. Tryck in den i lådan.
- Montera locket. Sätt först i den främre snäppen och tryck den sedan mot lådan.



- Sätt i vattenlådan.
- Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.

11.6 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

- Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
- Ta bort alla tillbehör.
- Kontrollera att vattenlådan är tom.
Varaktighet för första delen: ca 100 min
- Välj: Meny/Rengöring/Avkalkning.
- Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
- Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
- Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån.
- Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min
- Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. Sätt i vattenlådan.
- Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
- Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
- Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
- Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.

14. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.7 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte inaktivera avkalkningspåminnelsen.

- Svag påminnelse - rekommenderar att du avkalkar ugnen.
- Hård påminnelse – kräver att du avkalkar ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

11.8 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattenlådan med vatten.
5. Välj: Meny/Rengöring/Sköljning.

Varaktighet: cirka 30 min

6. Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.9 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

11.10 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.11 Borttagning och installation av luckan

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



VARNING!

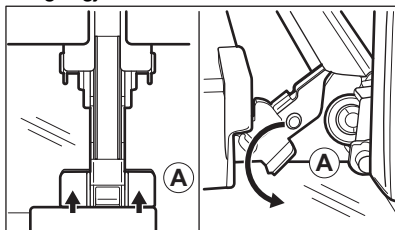
Luckan är tung.



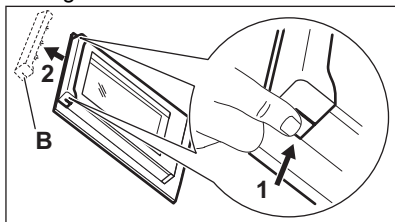
FÖRSIKTIGHET!

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

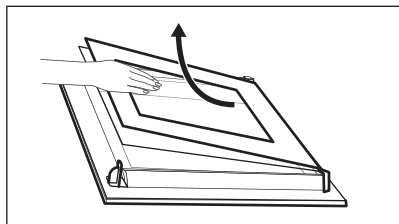
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärren **A** på de två gångjärnen till luckan.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70 ° vinkel).
4. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
6. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



9. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

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

11.12 Byte av LED-lampa



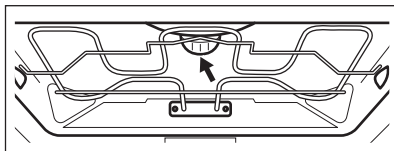
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmeständig upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan mot en passande som är värmeständig upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Produkten värms inte upp.	Klockan är inte inställd. Se kapitlet "Klockfunktioner" för information om hur du ställer in klockan. Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker. Barnlås är aktiverat.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i kapitlet "Underhåll och rengöring".
Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte tryckt på vattenlådan ordentligt. För in vattenlådan ordentligt i ugnen.
Vatten kommer ut från vattenlådan.	Du har inte satt på locket till vattenlådan eller vågbrytaren på rätt sätt. Sätt dit locket igen på vattenlådan och vågbrytaren.
Vattenlådan är svår att rengöra.	Kontrollera att locket och vågbrytaren är borttagna innan du startar rengöringen.
Det finns inget vatten i grill-/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Vattenlådan fylldes inte till maxnivå. Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grill-/långpannan står på fel ugnsnivå. Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.	Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen. Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.
Rengöringen blev inte bra.	Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm. Vänta tills maskinen har svalnat. Upprepa rengöringen. Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen. Ta bort alla tillbehör och återupprepa rengöringen.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och ugnens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan.

Kod och beskrivning	Lösning
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer helt i uttaget.
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.
F131 – temperaturen på ångsensorn är för hög. ¹⁾	Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 – sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån. ¹⁾	Töm Vattenlåda och fyll på den igen.
F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska. ¹⁾	Slå på och stänga av ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgängligt. ¹⁾	Slå på och stänga av ugnen.

¹⁾ Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 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 ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COS980X 944032140
Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel

Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 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 tätningslist 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 ett program med Tillagningstid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas

restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MILJÖSKYDD

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

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

