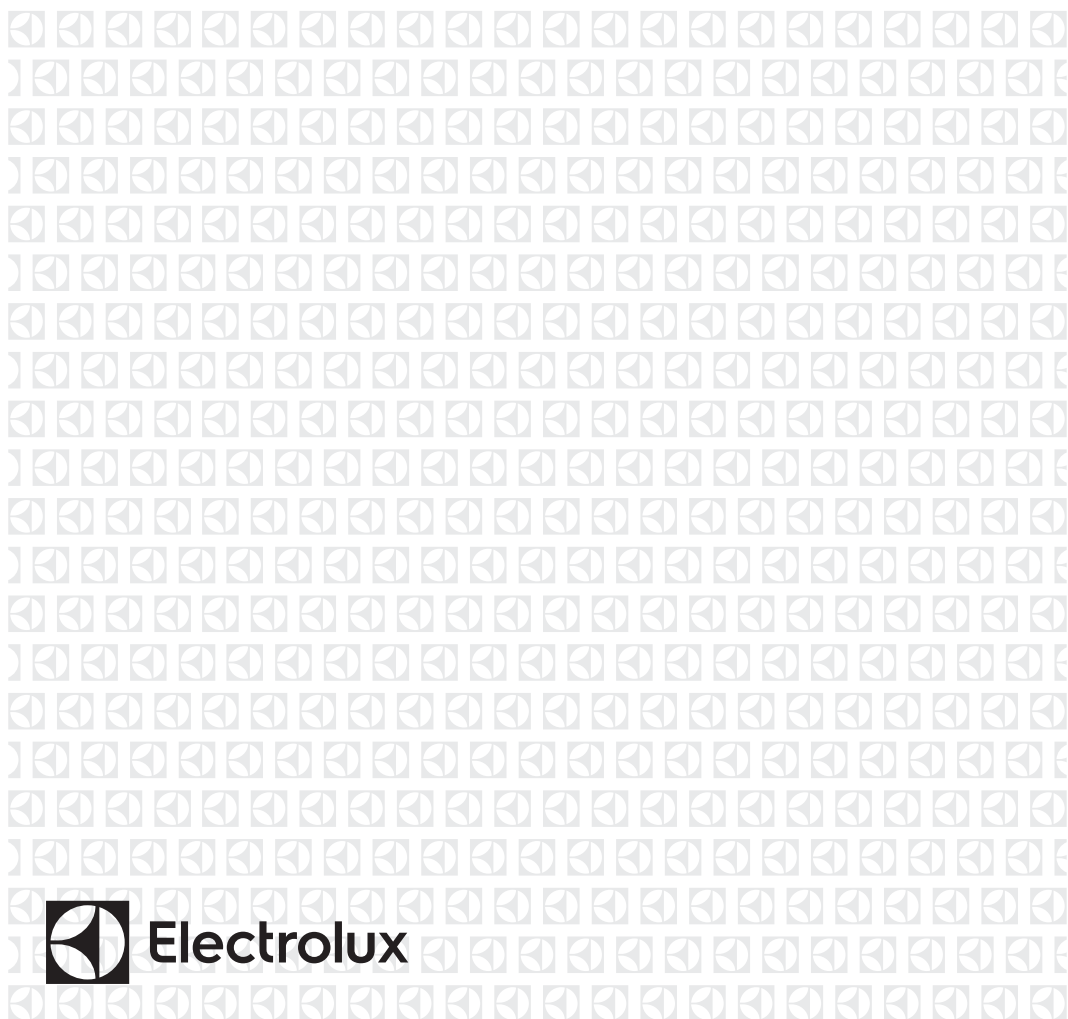




DA	Dampovn	Brugsanvisning	2
FI	Höyryuuni	Käyttöohje	52
NO	Dampovn	Bruksanvisning	103
SV	Ångugn	Bruksanvisning	153



VI TÆNKER PÅ DIG

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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




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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET.....	10
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	4.1 Betjeningspanel.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	4	4.2 Skærm.....	11
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	12
2.1 Installation.....	5	5.1 Indledende rengøring	12
2.2 El-forbindelse.....	6	5.2 Første tilslutning.....	13
2.3 Brug.....	7	5.3 Indledende forvarmning.....	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	5.4 Indstilling: Vandets hårdhed.....	13
2.5 Tilberedning med kombidamp.....	8	6. DAGLIG BRUG.....	14
2.6 Indvendig belysning.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	14
2.7 Service.....	8	6.2 Vandbeholder.....	15
2.8 Bortskaffelse.....	8	6.3 Anvendelse: Vandbeholder.....	15
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9	6.4 Indstilling: Steamify - Damp-ovnfunktioner.....	16
3.1 Generelt overblik.....	9	6.5 Indstil: SousVide-tilberedning.....	18
3.2 Tilbehør.....	9		

6.6	Indstil: Hjælp til tilberedning.....	18	11.4	Husk rengøring.....	36
6.7	Ovnfunktioner.....	19	11.5	Rengøring: Vandbeholder.....	36
6.8	Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	22	11.6	Anvendelse: Afkalkning.....	37
7.	URFUNKTIONER.....	22	11.7	Påmindelse om afkalkning.....	38
7.1	Beskrivelse af urfunktioner.....	22	11.8	Anvendelse: Rensning af dampgenerator.....	38
7.2	Sådan indstilles: Urfunktioner.....	23	11.9	Husk tørring.....	39
8.	ANVENDELSE: TILBEHØR.....	24	11.10	Anvendelse: Tørring.....	39
8.1	Isætning af tilbehør.....	24	11.11	Sådan fjerner og installerer du: Låge...39	
8.2	Termometer.....	25	11.12	Udskiftning: Lampe.....	40
9.	EKSTRAFUNKTIONER.....	27	12.	FEJLFINDING.....	41
9.1	Sådan gemmer du: Favoritter.....	27	12.1	Hvad gør du, hvis	41
9.2	Panel lås.....	28	12.2	Håndtering: Fejlkode.....	43
9.3	Automatisk slukning.....	28	12.3	Service data.....	44
9.4	Køleblæser.....	28	13.	ENERGIEFFEKTIV.....	44
9.5	Mekanisk lågelås.....	29	13.1	Produktoplysninger og produktoplysningsark*.....	44
9.6	Anvendelse: Mekanisk lågelås.....	29	13.2	Energibesparelse.....	45
10.	RÅD OG TIPS.....	30	14.	MENUSTRUKTUR.....	46
10.1	Anbefalinger til tilberedning.....	30	14.1	Menu.....	46
10.2	Fugtig varmluft.....	30	14.2	Undermenu for: Rengøring.....	46
10.3	Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	31	14.3	Undermenu for: Tilvalg.....	47
10.4	Madlavningstabeller for testinstitutter.....	31	14.4	Undermenu for: Opsætning.....	47
11.	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	34	14.5	Undermenu for: Service.....	48
11.1	Bemærkninger om rengøring.....	34	15.	DET ER NEMT!.....	48
11.2	Fjernelse: Ovnribber	35	16.	TAG EN GENVEJ!.....	50
11.3	Anvendelse: Rengøring med damp.....	35	17.	MILJØHENSYN.....	51

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk

funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- 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 af en sagkyndig.

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

SIKKERHEDSANVISNINGER

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.
- Apparattets 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.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 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



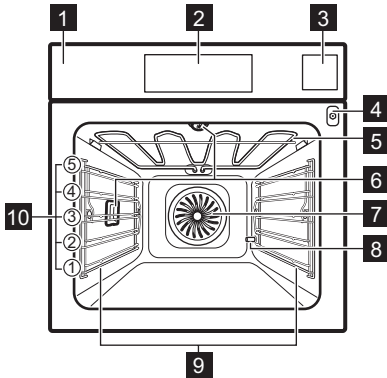
ADVARSEL!

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.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

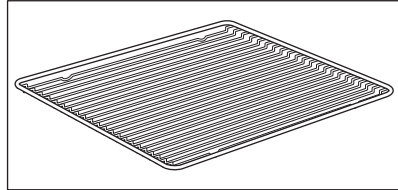


- 1** Betjeningspanel
- 2** Skærm
- 3** Vandbeholder
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnprære
- 7** Blæser
- 8** Afkalkning af afløbsrør
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovnriller

3.2 Tilbehør

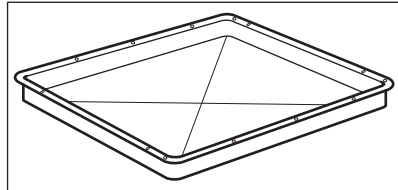
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



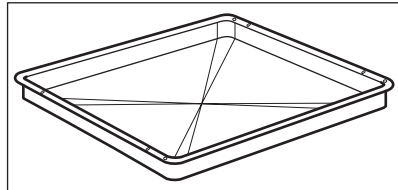
Bageplade

Til kager og småkager.



Grill-/bradepande

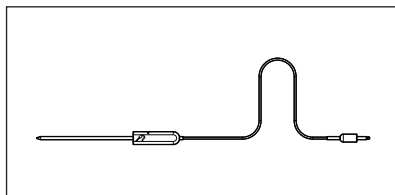
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

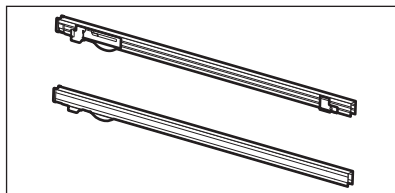
Termometer

Til måling af temperaturen i maden.



Teleskopskinner

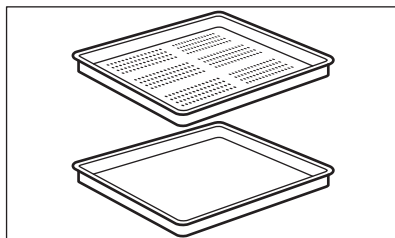
Til at indsætte og fjerne plader og trådrist lettere.



Indstilling af damp

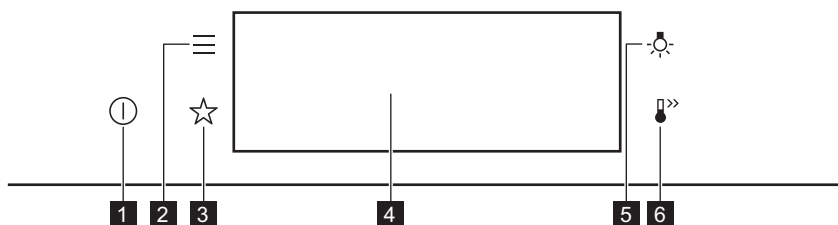
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevareråbeholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevareråbeholderen under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET




4.1 Betjeningspanel



1	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.

SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

 Tryk på	 Flyt	 Tryk og hold inde
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.
	Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.

FØR BRUG FØRSTE GANG

	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktuel tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)
--	--

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.

 OK For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.
---	---	--	---------------------------------------

Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.

 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.
--------------------------	--	----------------------------------

Timerlamper

 For at indstille funktionen: Udsendt start.	 For at annullere indstillingen.
---	-------------------------------------

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

--	--	--

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør apparatet og tilbehøret med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning




Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

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

5.3 Indledende forvarmning








Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
<p> Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.</p>	

5.4 Indstilling: Vandets hårdhed

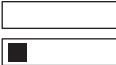



Når du slutter ovnen til nettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med dampsettet.

			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.	Ryst testpapiret fri for overskydende vand.	Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.	Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

 Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.

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

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

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 hård

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

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.

STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.

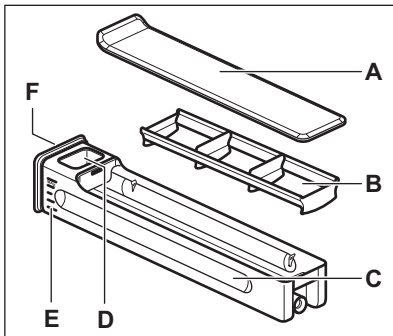
Trin 6

Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



6.2 Vandbeholder



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


6.3 Anvendelse: Vandbeholder

<p>Trin 1</p>	<p>Tryk på vandbeholderens forreste dæksel.</p>	
<p>Trin 2</p>	<p>Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Du kan gøre det på to måder:</p>	
	<p>A: Lad vandbeholderen være inde i ovnen, og hæld vand fra en beholder.</p>	<p>B: Fjern vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.</p>

Trin 3	Bær vandbeholderen i vandret stilling, så du ikke spilder vand.	
Trin 4	Når du fylder vandbeholderen, skal du indsætte den i samme position. Skub frontdækslet, indtil vandbeholderen er inde i ovnen.	
Trin 5	Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.	
FORSIGTIG! Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.		

6.4 Indstilling: Steamify - Damp-ovnfunktioner



Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
Trin 2	Tryk på Indstil dampovnfunktionen.
Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 4	Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.
Fuld damp 50 - 100 °C	Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
Høj damp til stuvning 105 - 130 °C	Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.
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 skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.

<p>Lav damp til bagning og stegning 155 - 230 °C</p>	<p>Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt buterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.</p>
<p>Trin 5</p>	<p>Tryk på: OK.</p>
<p>Trin 6</p>	<p>Tryk på låget på vandbeholderen for at åbne og fjerne det.</p>
<p>Trin 7</p>	<p>Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand). Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> ADVARSEL! Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p> </div> <p>Brug måleskalaen på vandbeholderen.</p>
<p>Trin 8</p>	<p>Tør om nødvendigt ydersiden af vandbeholderen med en blød klud. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.</p>
<p>Trin 9</p>	<p>Tryk på: START . Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.</p>
<p>Trin 10</p>	<p>Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen. Ved slutningen af tilberedningen kører køleblæserne hurtigere for at fjerne dampen.</p>
<p>Trin 11</p>	<p>Sluk for ovnen.</p>
<p>Trin 12</p>	<p>Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.</p>
<p>Trin 13</p>	<p>Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.</p>

Tag en genvej!



6.5 Indstil: SousVide-tilberedning

Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 4	Indstil temperaturen og tryk på: OK.
Trin 5	Tryk på  . Displayet viser timerindstillinger.
Trin 6	Indstil timeren og tryk på: OK.
Trin 7	Tryk på: START .
Trin 8	Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud. Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

Tag en genvej!



6.6 Indstil: Hjælp til tilberedning


Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.


Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på:  .







Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .


Tag en genvej!











6.7 Ovnfunktioner


STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.








Ovnfunktion	Applikation
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.



SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Yoghurt funktion	Til at lave yoghurt. Lampen er slukket med denne funktion.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brunne.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Fugtig varmluft</p>	<p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.</p>

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Steamify</p>	<p>Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.</p>
 <p>SousVide-tilberedning</p>	<p>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.</p>
 <p>Opvarmning med damp</p>	<p>Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at genopvarme 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 ovnrubber.</p>
 <p>Brød</p>	<p>Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.</p>
 <p>Hævning af dej</p>	<p>For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.</p>
 <p>Fuld damp</p>	<p>Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk</p>
 <p>Fugtheds høj</p>	<p>Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.</p>

Ovnfunktion	Applikation
 Fugtighed medium	Funktionen er egnet til at tilberede kogt og braiseret kød såvel som 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 skorpe.
 Fugtighed lav	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.

6.8 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med:

EN 60350-1

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

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

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


7. URFUNKTIONER

7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.


7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.


Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Tag en genvej!




Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

ANVENDELSE: TILBEHØR

Sådan udsættes tilberedningsstarten	
Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

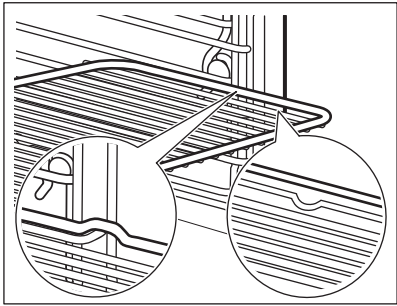
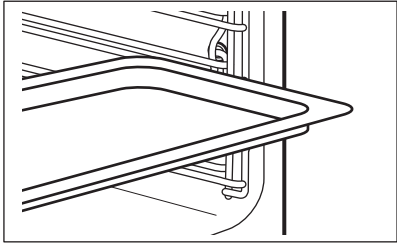
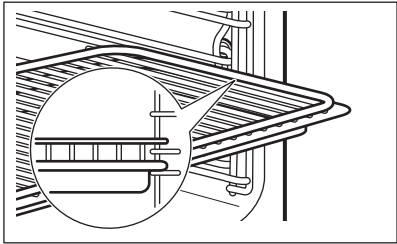
Forlængelse af tilberedningstid
Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.
Tryk på +1min for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger	
Trin 1	Tryk på:  .
Trin 2	Indstil timerværdien.
Trin 3	Tryk på: OK.
Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.	

8. ANVENDELSE: TILBEHØR


8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

<p>Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, .</p>	
<p>Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.</p>	
<p>Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.</p>	

8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

Der skal indstilles to temperaturer:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Ovntemperaturen: mindst 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Kernetemperaturen.</p>

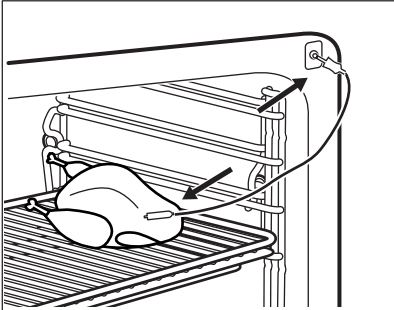
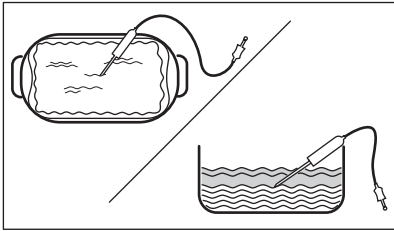

ANVENDELSE: TILBEHØR


For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.
---	------------------------------------	--

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

Trin 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed: • Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal. • Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 9	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden. </div>




Tag en genvej!



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

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



9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	☆, 🔒 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

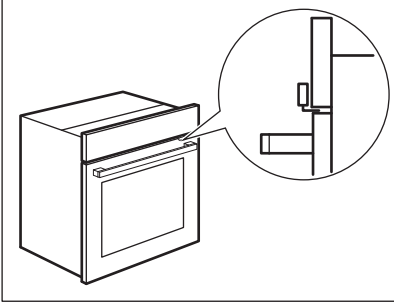
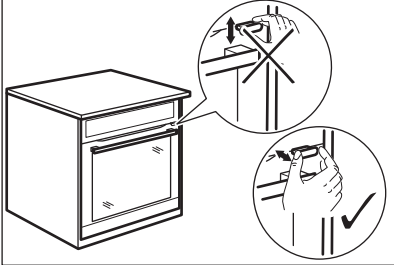
 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

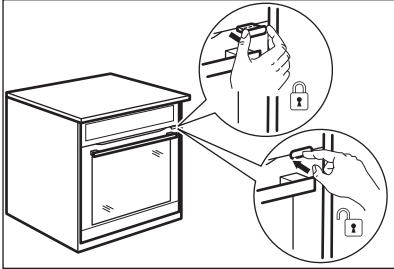
9.4 Køleblæser

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.

9.5 Mekanisk lågelås

<p>Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.</p>	
<p>⚠ FORSIGTIG! Bevæg ikke lågelåsen vertikalt. Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.</p>	

9.6 Anvendelse: Mekanisk lågelås

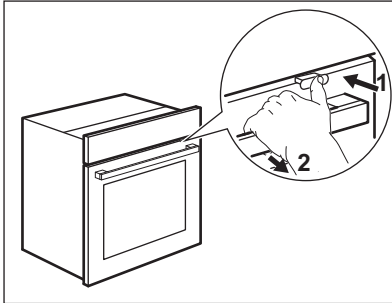
<p>Trin 1</p>	<p>Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.</p>
<p>Trin 2</p>	<p>For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.</p> 

Åbning af den låste låge

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

Trin 1

Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget.



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

10. RÅD OG TIPS






10.1 Anbefalinger til tilberedning








Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende. Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Fugtig varmluft





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

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

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

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter






10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.



BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form





		 (°C)	 (min.)	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1



BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager








Brug ovnsens tredje ristposition.

		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30



BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager

		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitte	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4







GRILL



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.










Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 (min.)	
Toast	Grillstegning	1 - 3	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.
Test i henhold til IEC 60350.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

 Indstil temperaturen til 100 °C.					
	 Beholder (Gastron- orm)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, for- varn den tomme ovn	1 x 2/3 per- foreret	0.3	3	8 - 9	Sæt bagepla- den på den før- ste ovnrille.
Broccoli, for- varn den tomme ovn	1 x 2/3 per- foreret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepla- den på den før- ste ovnrille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 per- foreret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil tem- peraturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepla- den på den før- ste ovnrille.


11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING





ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

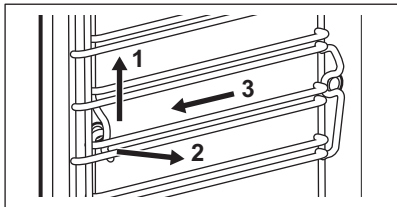
 Rengørings- midler	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør bunden af ovnrummet med nogle få dråber eddike for at fjerne kalkrester.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

 <p>Hverdagsbrug</p>	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en mikrofiberklud efter hver brug.

 <p>Tilbehør</p>	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: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne op ad og ud af det forreste op-hæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
<p>Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.</p>		

11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Trin 1	Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau.
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Funktion	Beskrivelse	Varighed
Rengøring med damp	Let rengøring	30 min
Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.	75 min
Trin 3	Tryk på START . Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.	
Trin 4	Tryk på et symbol for at slukke signalet.	
i Når denne funktion virker, er lyset slukket.		

Når rengøringen slutter:

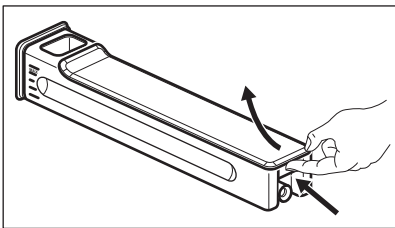
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
-----------------	--	--

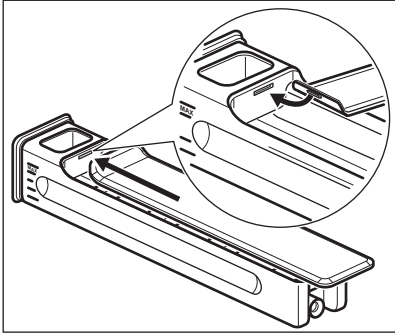
11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Rengøring: Vandbeholder

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

Trin 4	Vask vandbeholderdelene med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandbeholderen i en opvaskemaskine.	
Trin 5	Genmonter vandbeholderen.	
Trin 6	Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.	
Trin 7	Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.	
Trin 8	Isæt vandbeholderen.	
Trin 9	Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.	

11.6 Anvendelse: Afkalkning

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Sørg for, at vandbeholderen er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min	
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
Trin 3	Fyld resten af vandbeholderen med vand op til maksimalt niveau.
Trin 4	Vælg: Menu / Rengøring.
Trin 5	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.
Trin 6	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
Varigheden af den anden del: ca. 35 min	
Trin 7	Kom vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandbeholderen. Isæt vandbeholderen.

Trin 8	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
i Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

Når afkalkningen er færdig:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
i Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.		

11.7 Påmindelse om afkalkning


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

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.8 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Kom vand i vandbeholderen.
Trin 3	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
Trin 4	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.

Trin 5	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

11.9 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen. Tryk JA for at tørre ovnen.

11.10 Anvendelse: Tørring


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

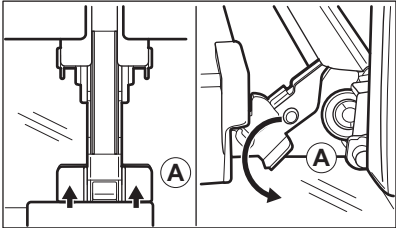
Trin 1	Sørg for, at ovnen er kold.
Trin 2	Fjern alt tilbehør.
Trin 3	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
Trin 4	Følg vejledningen på skærmen.

11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge

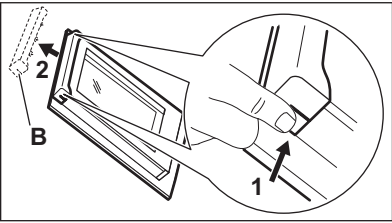
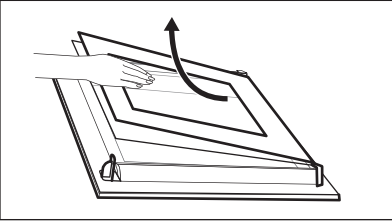
Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

	ADVARSEL! Døren er tung.
--	------------------------------------

	FORSIGTIG! Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.
---	--

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
Trin 7	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

11.12 Udskiftning: Lampe



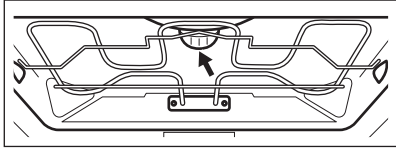
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

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

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Fjern metalringen og rengør glassdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
Trin 4	Fastgør metalringen til glassdækslet og installer den.	

Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
Trin 3	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.
Trin 5	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.




12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt



Mulig årsag



Afhjælpning

Uret er ikke indstillet.

Indstil uret. Se Urfunktioner kapitlet Sådan indstilles for at få flere oplysninger: Urfunktioner.

Lågen er ikke lukket korrekt.

Luk lågen helt.

Sikringen er sprunget.

Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.

Apparatet Børnesikring er tændt.

Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



Komponenter



Beskrivelse



Afhjælpning

Pæren er sprunget.

Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.



Vandbeholderen virker ikke korrekt



Beskrivelse



Mulig årsag



Afhjælpning

Apparatet beholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.





Vandbeholderen er ikke trykket helt ind.

Sæt vandbeholderen helt ind i apparatet.

Der kommer vand ud af vandbeholderen.

Låget til vandbeholderen eller bølgebryderen er ikke påsat korrekt.



Genmonter låget til vandbeholderen og bølgebryderen.

 Problemer med rengøringsprocedure		
 Beskrivelse	 Mulig årsag	 Afhjælpning
Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.	Låget og bølgebryderen blev ikke fjernet.	Fjern låget og bølgebryderen.
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 snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.	Grill/bradepanden sidder i forkert rilleposition.	Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af apparatet. Stil bradepanden på den første ribbe næste gang.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.	Du puttede for meget rengøringsmiddel i apparatet, 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, da apparatet var for varmt.	Vent, indtil apparatet er koldt. Gentag rengøring.
	Du fjernede ikke alt tilbehøret fra apparatet inden rengøring.	Fjern al tilbehøret fra apparatet. Gentag rengøring.



Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

12.2 Håndtering: Fejlkode



Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.

ENERGIEFFEKTIV

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser 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.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F131 - dampersensorens temperatur er for høj.	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 - sensoren i Vandbeholder kan ikke måle vandniveauet.	Tøm Vandbeholder og fyld den igen.
F508 - Vandbeholder virker ikke korrekt.	Sluk og tænd for ovnen.

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 sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EO90SSK1 944032096

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

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

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

13.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnens 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 valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved visse ovnfunktioner.

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.

MENUSTRUKTUR

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. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Tryk på  for at åbne Menu.

Menupunkt		Applikation
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.

Undermenu	Applikation
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.

14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring på displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.

DET ER NEMT!

Undermenu	Beskrivelse
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.5 Undermenu for: Service






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

15. DET ER NEMT!




Inden den første anvendelse skal du indstille:




Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Vandets hårdhed	Aktuel tid
-------	-------------------	-------------	---------------	-----------------	------------

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:




 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	 Termometer	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Start med at bruge ovnen

Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold:  .	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Tilberedning med damp - Steamify			
Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.			
Fuld damp	Høj damp til stuvning	Medium damp til sprød skorpe	Lav damp til bagning og stegning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: 	Tryk på: 	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden	
10 % Finish assist Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10 % af tilberedningstiden er tilbage.	Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

Rengør ovnen med rengøring med damp		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tryk på: 	Tryk på: 	Vælg tilstanden:
Rengøring med damp		Til let rengøring.
Rengøring med damp plus		Til grundig rengøring.

DET ER NEMT!

Rengør ovnen med rengøring med damp	
Afkalkning	Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

16. TAG EN GENVEJ!

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

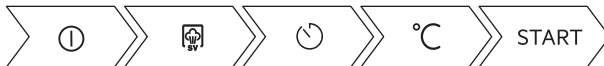
Indstilling: Ovnfunktioner



Indstilling: Steamify Tilberedning med dampovnfunktion



Indstilling: SousVide-tilberedning



Indstilling: Hjælp til tilberedning



Indstilling: Tilberedningstid



Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning





Sådan annullerer du: Indstil timer



Anvendelse: Termometer



17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SINUN PARHAAKSESI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	53	3. TUOTEKUVAUS.....	59
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	54	3.1 Yleiskatsaus.....	59
1.2 Yleinen turvallisuus.....	54	3.2 Varusteet.....	59
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	55	4. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA.....	60
2.1 Asennus.....	55	4.1 Käyttöpaneeli.....	60
2.2 Sähkökytkentä.....	56	4.2 Näyttö.....	61
2.3 Valitse.....	57	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	62
2.4 Hoito ja puhdistus.....	58	5.1 Alkupuhdistus.....	63
2.5 Höyrytoiminto.....	58	5.2 Ensimmäinen yhteys.....	63
2.6 Sisävalaistus.....	58	5.3 Alustava esikuumennus.....	63
2.7 Huolto.....	58	5.4 Asettaminen: Veden kovuus.....	63
2.8 Hävittäminen.....	58		

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	64	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	86
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	64	11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus.....	86
6.2 Vesilokero.....	65	11.4 Muistutus puhdistamisesta.....	87
6.3 Käyttöohjeet: Vesilokero.....	66	11.5 Puhdistusohje: Vesilokero.....	87
6.4 Asetukset Steamify - Höyryuunitoiminnot.....	66	11.6 Käyttöohje: Kalkinpoisto.....	88
6.5 Asetukset: SousVide-kypsennys...	68	11.7 Kalkinpoiston muistutus.....	89
6.6 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus.....	69	11.8 Käyttöohje: Huuhtelu.....	89
6.7 Uunitoiminnot.....	69	11.9 Kuivauksen muistutus.....	90
6.8 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....	72	11.10 Käyttöohjeet: Kuivaus.....	90
7. KELLOTOIMINNOT.....	72	11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku...	90
7.1 Kellotoimintojen kuvaus.....	72	11.12 Vaihtaminen: Lamppu.....	91
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	73	12. VIANNÄÄRITYS.....	92
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	75	12.1 Käyttöhäiriöt.....	92
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	75	12.2 Hallitseminen: Virhekoodit.....	94
8.2 Paistolämpömittari.....	76	12.3 Huoltotiedot.....	95
9. LISÄTOIMINNOT.....	78	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	95
9.1 Tallentaminen: Suosikit.....	78	13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*	95
9.2 Toimintolukitus.....	78	13.2 Energiansäästö.....	96
9.3 Automaattinen virrankatkaisu.....	78	14. VALIKKORAKENNE.....	97
9.4 Jäähdytyspuhallin.....	79	14.1 Valikko.....	97
9.5 Mekaanin luukun lukko.....	79	14.2 Alavalikko toiminnolle: Puhdistus.....	97
9.6 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko.....	80	14.3 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot...	98
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	81	14.4 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönnottoaset ukset.....	98
10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia.....	81	14.5 Alavalikko toiminnolle: Huolto.....	99
10.2 Kosteaa kiertoilma.....	81	15. SE ON HELPPOA!.....	99
10.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet.....	82	16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!.....	101
10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	82	17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	102
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	85		
11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	85		

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

**VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Unin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin

taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

2.5 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Siiitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- 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 kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- 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!

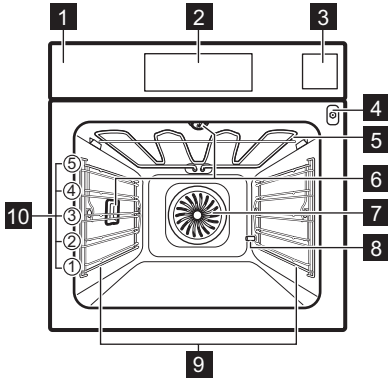
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

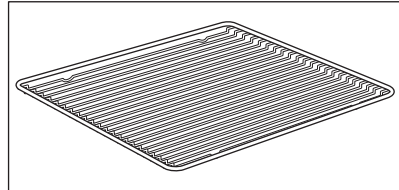


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

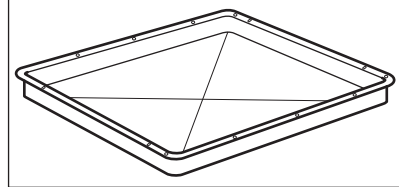
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



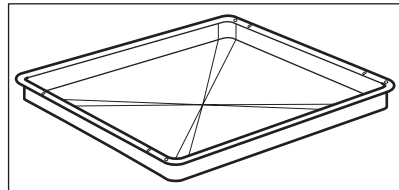
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



Grilli / uunipannu

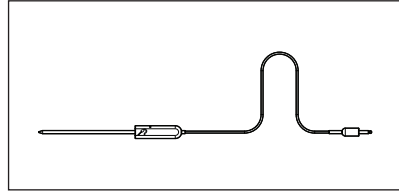
Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

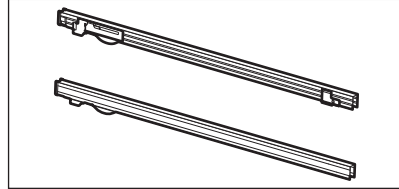
Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



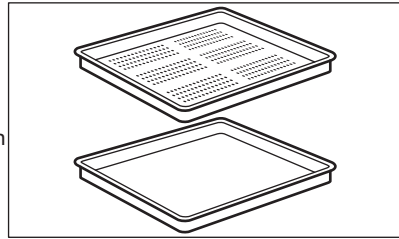
Teleskooppikannattimet

Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.



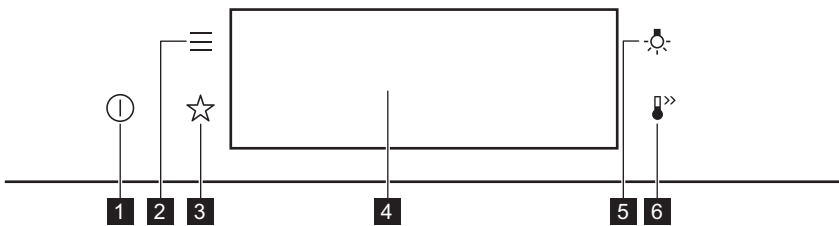
Höyrysetti

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. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

4.1 Käyttöpaneeli



1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.

LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

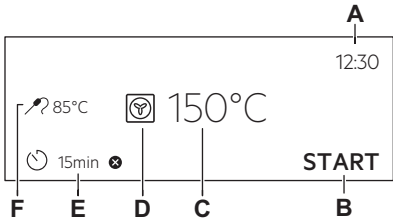
3	Suosikit	Listaa suosikkiasetukset.
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus:

 Paina	 Siirrä	 Paina ja pidä painettuna painiketta:
Kosketa pintaa sormella.	Liu'uta sormeä pinnalla.	Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

4.2 Näyttö





	Kun virta on kytketty päälle, ruudussa näkyy päänäyttö uunitoiminnolla ja oletuslämpötilalla.
	Jos et käytä laitetta kahden minuutin kuluessa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetetut toiminnot ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	Näyttö esittäen asetetut toiminnot. A. Kellonaika B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ C. Lämpötila D. Uunitoiminnot E. Ajastin F. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)
---	---

Näytön merkkivalot



Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.

 OK Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	 Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.	 Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
--	---	---	--

Äänimerkki -toiminnon merkkivalot – kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

 Toiminto on päällä.	 Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.	 Hälytysäänimerkki on pois päältä.
--	---	--

Ajastimen merkkivalot

 Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.	 Asetuksen peruuttaminen.
---	---




5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.





5.1 Alkupuhdistus

		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys





Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti. Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeään, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.3 Alustava esikuumennus


	Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.		
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.		
2. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  . Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.		
3. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  . Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.		
 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.			

5.4 Asettaminen: Veden kovuus






Kun uuni kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuus. Käytä höyrysetin mukana toimitettua testipaperia.

			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Aseta testipaperi veteen noin 1 sekunnin ajaksi. Älä aseta testipaperia juoksevan veden alle.	Ravista testipaperia poistaaksesi ylimääräisen veden.	Tarkista yhden minuutin kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.	Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönnottoasetukset / Veden kovuus.
 Testipaperin värit muuttuvat edelleen. Älä tarkista veden kovuutta enää jos testistä on kulunut yli 1 minuuttia.			
Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönnottoasetukset / Veden kovuus.			

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

Veden kovuus		Testipaperi	Kalkkijäämä (mmol/l)	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luokitus
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

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

 VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

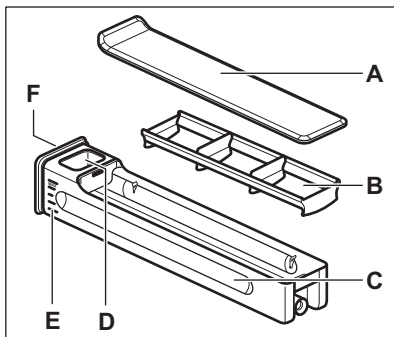
1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.

3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK . Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK .
5. vaihe	Paina: START . Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Käytä pikavalintaa!

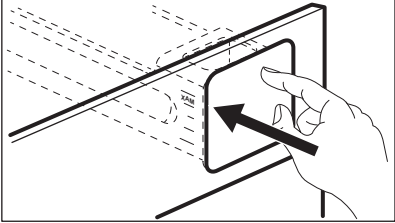
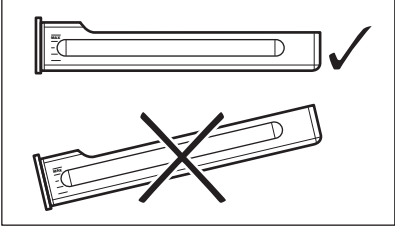



6.2 Vesilokero





- A. Kansi
- B. Aaltokatkaisin
- C. Säilytyslaatikko
- D. Vedentäyttöaukko
- E. Asteikko
- F. Etusuoja

6.3 Käyttöohjeet: Vesilokero

1. vaihe	Paina vesilokeron etukantta.	
2. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka. Se onnistuu kahdella eri tavalla:	
	A: Jätä vesilokero uunin sisälle ja kaada vettä astiasta.	B: Poista vesilokero uunista ja täytä se hanavedellä.
3. vaihe	Kuljeta vesilokeroa vaaka-asennossa vesiroiskeiden välttämiseksi.	
4. vaihe	Aseta vesilokero samaan asentoon täyttämisen yhteydessä. Paina etukantta, kunnes vesilokero on uunin sisällä.	
5. vaihe	Tyhjennä vesilokero jokaisen käyttökerran jälkeen.	
 HUOMIO! Pidä vesilokero kaukana kuumista pinnoista.		

6.4 Asetukset Steamify - Höyryuunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Paina  . Aseta höyryuunitoiminto.
3. vaihe	Paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.

<p>Höyrytys 50–100 °C</p>	<p>Vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriniin ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytukseen.</p>
<p>Haudutus höyryllä 105–130 °C</p>	<p>Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.</p>
<p>Ruskistus höyryllä 135–150 °C</p>	<p>Lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. 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.</p>
<p>Paahtaminen ja leipominen höyryllä 155–230 °C</p>	<p>Paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.</p>
<p>5. vaihe</p>	<p>Paina: OK.</p>
<p>6. vaihe</p>	<p>Paina vesilokeron kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.</p>
<p>7. vaihe</p>	<p>Täytä vesilokero kylmällä vedellä maksimitasoon saakka (noin 950 ml). Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi.</p> <div data-bbox="210 1007 1028 1121" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalivettä) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.</p> </div> <p>Noudata vesilokeron asteikkoja.</p>
<p>8. vaihe</p>	<p>Pyyhi vesilokeron ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesilokero alkua-sentoonsa.</p>
<p>9. vaihe</p>	<p>Paina: START . Höyryä ilmestyy n. 2 minuutin kuluttua. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.</p>
<p>10. vaihe</p>	<p>Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero. Jäähdytyspuhallin toimii nopeammin höyrytoiminnon lopussa höyryn poistamiseksi.</p>



PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

11. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
12. vaihe	Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.
13. vaihe	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

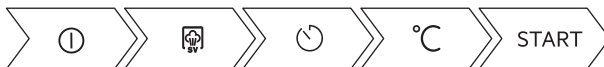
Käytä pikavalintaa!



6.5 Asetukset: SousVide-kypsennys

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila ja paina: OK:
5. vaihe	Paina  . Ajastimen asetukset näkyvät näytössä.
6. vaihe	Aseta ajastin ja paina: OK:
7. vaihe	Paina: START :
8. vaihe	Vettä voi kertyä tyhjiöpusseihin ja uunin sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Poista tyhjiöpussit lautasen ja pyyhkeen avulla. Poista vesi uunin pohjalta sienellä uunin ollessa kylmä. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

Käytä pikavalintaa!



6.6 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaattikka
- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää



1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

Käytä pikavalintaa!








6.7 Uunitoiminnot





VAKIOTOIMINNOT






Uunitoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




Uunitoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

EKSTRAT







Kuumennustoiminto	Sovellus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Jogurttitoiminto	Jogurtin valmistaminen. Kun tämä toiminto on päällä, valo on pois päältä.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Sulatus	Ruuan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentaminen.
 Lämpimänä pito	Ruuan lämpimänä pitoon.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomaus: Kostea kiertoilma.

HÖYRY

Uunitoiminto	Sovellus
 Steamify	Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.
 SousVide-kypsennys	Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso lisätietoa 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 lautaselisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.

KELLOTOIMINNOT

Uunitoiminto	Sovellus
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 Voimakas höyry	Vihannesten, lisäkkeiden ja kalan höyryttämiseen
 Korkea kosteus	Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vaukkaille, piirakoille ja kalalle.
 Keskitasoinen kosteus	Toiminto sopii haudutetun ja muhennetun lihan sekä leivän että leivonnaisten hiivataikinan valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, leivonnaisten hiivataikinasta tulee puolestaan rapeaa ja kiiltäväpintaista.
 Matala kosteus	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.

6.8 Huomautus: Kosteuskiertoilma

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

EN 60350-1 -standardin mukaisesti

Uunin luokun 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.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteuskiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7. KELLOTOIMINNOT


7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min.

Kellotoiminto	Käyttökohde
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistymisen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoa. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Paina: Kellonaika.
2. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.


Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.


Käytä pikavalintaa!




Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

KELLOTOIMINNOT

Lopetusvalinnan valitseminen	
2. vaihe	Paina: 
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina: 
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. vaihe	Valitse arvo.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

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

Ajastimen asetuksen muuttaminen:	
1. vaihe	Paina: 

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: OK.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

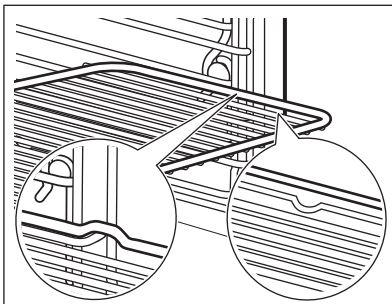
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

8.1 Lisävarusteiden asennus

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

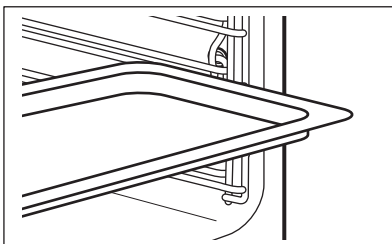
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



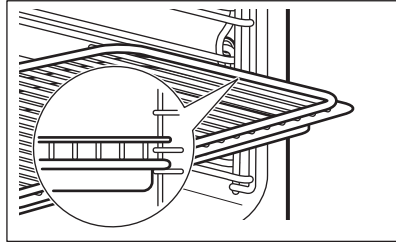
Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hylykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.



Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

 uunin lämpötila minimi 120 °C,	 Sisälämpötila.
---	---

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.	Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.	Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.
---	---	---

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

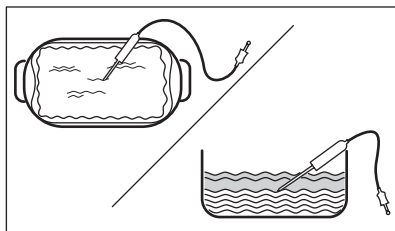
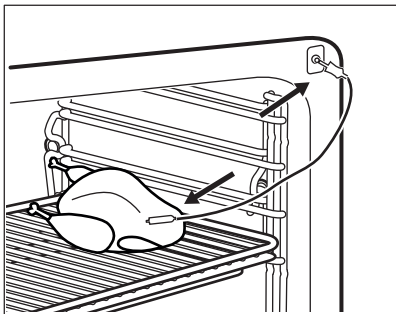
Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.
Liha-, lintu- ja kalaruoka	Vuokaruoka

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.

Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruoan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.



4. vaihe Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

5. vaihe  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

6. vaihe

- • • - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.

7. vaihe Valitse valinta ja paina toistuvasti: OK siirtyäksesi päänäytölle.

8. vaihe Paina: START .
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.

9. vaihe Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.



VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Käytä pikavalintaa!



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

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

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetus.
3. vaihe	Paina: ☰. Valitse: Suosikit:
4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset:
5. vaihe	Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla +: Suosikit. Paina OK.
↶ - nollaa asetus painamalla. ⊗ - peruuta asetus painamalla.	



9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	☆, 🔒 – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

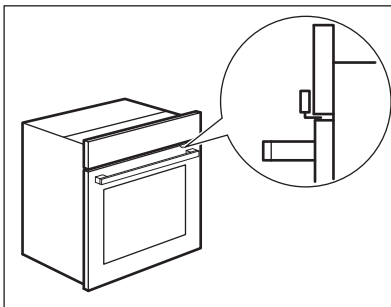
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus, Matalalämpö.

9.4 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.

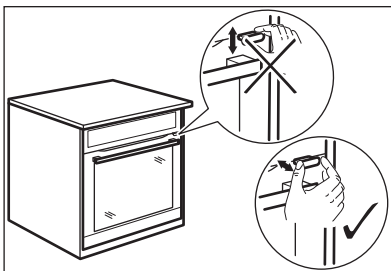
9.5 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.

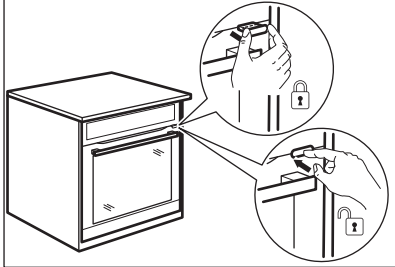


HUOMIO!

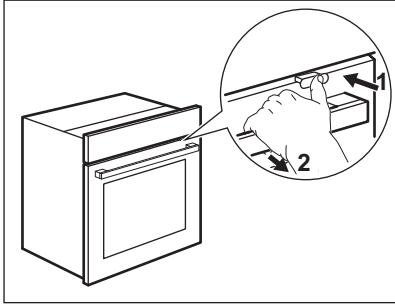
Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.



9.6 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

1. vaihe	Lukitse luukku vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.
2. vaihe	Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin. 

Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.	
1. vaihe	Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta. 
Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.	

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA






10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia








Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia. Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

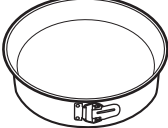


		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

		 (°C)		 (min)
Murotaikinapik-kuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet







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

 Pizzapannu	 Uunivuoka	 Annosvuokat	 Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot






Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2



PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa paistetut leivonnaiset





		 (°C)	 (min)	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1



PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät








Käytä kolmatta kannatintasoa.

		 (°C)	 (min)
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40
Murokeksit / Pasteijat, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	160	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30

VIHJEITÄ JA NEUVOJA



PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät

		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti), esikumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	35 - 50	1 / 4







GRILLI



Esikumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.



Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.







		 (min)	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
Naudanlihapihvi, käännä kyp- sennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry:
Standardin IEC 60350 mukaiset testit.



Aseta lämpötila arvoon 100 °C.

	 Lokero (Gastro- norm)	 kg		 (min)	
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	3	8 - 9	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	3	10 - 11	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Herneet, pakastetut	2 x 2/3 rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.


11. HOITO JA PUHDISTUS




VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusai- neet	Puhdista laitteen etuosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen. Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

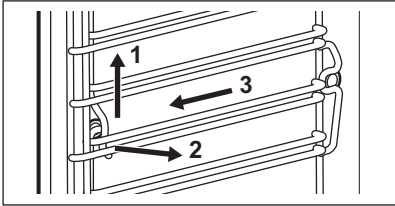
HOITO JA PUHDISTUS

 Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa mikroituuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

 Varusteet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä mikroituuliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet


Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
4. vaihe	Vedä kannattimet takasalvasta ulos.	
Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.		

11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet ja irrottavat peltien kannattimet.	Puhdista sisätilan alaosa ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

1. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka.
-----------------	--

2. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus.	
Toiminto	Kuvaus	Kestoaika
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus	30 minuuttia
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta.	75 minuuttia
3. vaihe	Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.	
4. vaihe	Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.	
 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.		

Puhdistuksen päättyessä:

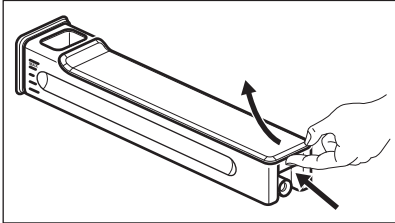
Kytke uuni pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla. Poista vesilokeroon jäänyt vesi.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.
-------------------------	---	--

11.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

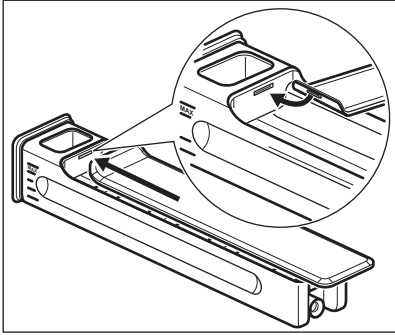
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Puhdistusohje: Vesilokero

1. vaihe	Poista vesilokero uunista.	
2. vaihe	Poista vesilokeron kansi. Nosta suojusta takaosan ulokkeen kohdalta.	
3. vaihe	Poista aaltokatkaisin. Vedä se pois lokeron kehystä, kunnes se tulee ulos.	

HOITO JA PUHDISTUS

4. vaihe	Pese vesilokeron osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä tai pese vesilokeroa astianpesukoneessa.
5. vaihe	Asenna vesilokero paikoilleen.
6. vaihe	Kiinnitä aaltokatkaisin. Paina se vesilokeron kehystseen.
7. vaihe	Asenna kansi paikoilleen. Napsauta ensin kiinni etuosa ja paina sitä lokeron kehystä vasten.
8. vaihe	Asenna vesilokero.
9. vaihe	Paina vesilokeroa uuniin päin, kunnes se napsahtaa kiinni.



11.6 Käyttöohje: Kalkinpoisto

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.	Varmista, että vesilokero on tyhjä.

Ensimmäisen osan kesto: noin 100 minuuttia	
1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
2. vaihe	Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoainetta.
3. vaihe	Täytä loput vesilokeroasta vedellä enimmäistasolle.
4. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus.
5. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
6. vaihe	Tyhjennä uunipannu ensimmäisen osan päättymisen jälkeen ja aseta se takaisin ensimmäiselle kannatintasolle.
Toisen osan kesto: noin 35 minuuttia	
7. vaihe	Täytä vesilokero vedellä. Varmista, ettei puhdistusainetta ole enää vesilokerossa. Aseta vesilokero sisään.

8. vaihe:	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
------------------	--

i Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.

Kalkinpoiston päättyessä:

Kytke uuni pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla. Poista jäljellä oleva vesi vesilokerosta.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.
-------------------------	---	--

i Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näytöllä pyydetään toistamaan toimenpide.

11.7 Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat uunin kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

Tyyppi	Kuvaus
Ensimmäinen muistutus	Suosittelee uunin kalkinpoistoa.
Toinen muistutus	Edellyttää uunin kalkinpoistoa. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.8 Käyttöohje: Huuhtelu

Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.
---	------------------------------

1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
2. vaihe	Täytä vesilokero vedellä.
3. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus. / Huuhtelu. Kesto: noin 30 minuuttia
4. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.

5. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
❗ Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

11.9 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan uunin höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.
Kuivaa uuni painamalla KYLLÄ.

11.10 Käyttöohjeet: Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

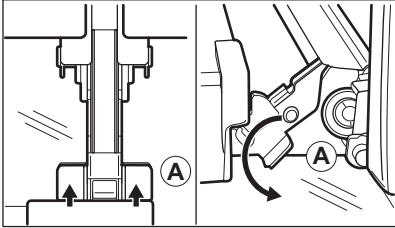
1. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä.
2. vaihe	Ota kaikki lisävarusteet pois.
3. vaihe	Valitse valikko: Puhdistus / Kuivaus.
4. vaihe	Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

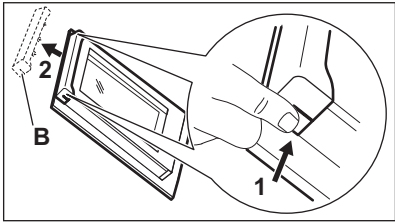
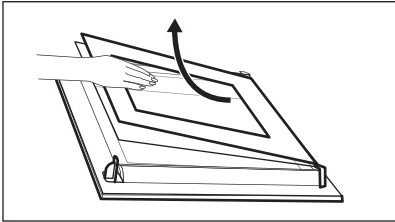
11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

⚠	VAROITUS! Luukku on painava.
---	--

⚠	HUOMIO! Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.
---	--

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoiden puolelta olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	

4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistas- ta (B) molemmin puolin luu- kun yläreunaa ja työnnä si- säänpäin vapauttaaksesi pin- netiivisteen.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetä- mällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipa- neeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesuko- neessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestykses- sä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

11.12 Vaihtaminen: Lamppu



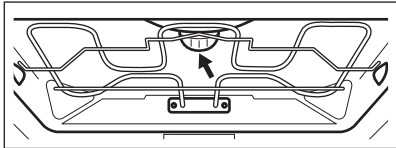
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

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

Ylälamppu

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

Sivulamppu

1. vaihe	Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lamppua.
2. vaihe	Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. vaihe	Irrota metallikehys ja tiiviste.
4. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. vaihe	Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. vaihe	Asenna vasen ritiläkannatin.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...



Laite ei käynnisty tai ei kuumene



Mahdollinen syy

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.



Korjaustoimenpide

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.



Laite ei käynnisty tai ei kuumene



Mahdollinen syy



Korjaustoimenpide

Kelloa ei ole asetettu.

Aseta kello, katso lisätietoja luvusta Kellotoiminnot "Asettaminen: Kellotoiminnot":

Ovi ei ole kunnolla kiinni.

Sulje luukku täydellisesti.

Sulake on palanut.

Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Laite Lapsilukko on päällä.

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



Komponentit



Kuvaus



Korjaustoimenpide

Lamppu on palanut.

Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.



Vesilokero toimii virheellisesti



Kuvaus



Mahdollinen syy



Korjaustoimenpide

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.



 Ongelmia puhdistuksessa		
 Kuvaus	 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Vesilokeron puhdistaminen on hankalaa.	Kantta ja aaltokatkaisijaa ei ole irrotettu.	Irrota kansi ja aaltokatkaisin.
Grilli-/uunipannulla ei ole vettä kalkinpoistotoiminnon jälkeen.	Vesilokeroa ei ole täytetty maksimitasoon saakka.	Tarkista, onko vesilokeron rungossa kalkinpoistoainetta/vettä.
Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.	Grilli-/uunipannu on väärällä kannatintasolla.	Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen 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, kunnes laite on jäähtynyt. Toista puhdistus.
	Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta.	Poista kaikki varusteet laitteesta. Toista puhdistus.

Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit



Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttö-paneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F131 - höyryttimeen anturin lämpötila on liian korkea.	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F144 - Vesilokero-anturi ei mittaa vedentasoa.	Tyhjennä Vesilokero ja täytä se uudelleen.
F508 - Vesilokero toimii virheellisesti.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	EO90SSK1 944032096

Energiatehokkuusluokka	61,9
Energiatehokkuusluokka	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 litraa
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	39.0 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.
Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 – Ruoanlaittoon 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 luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aika- tai Lopetus-valinnalla 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-aineksien 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.

Kosteaa 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. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

Paina  avataksesi Valikko.

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.

Alavalikko	Käyttökohde
Huuhtelu	Höyrykehittimen virtapiirin puhdistus. Käytä huuhtelua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

14.3 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on kytketty päälle, laitetta käynnistettäessä näyttöön tulee näkyviin teksti Lapsilukko. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.4 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

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

Alavalikko	Kuvaus
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto






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

15. SE ON HELPPOA!


Tee seuraavat asetukset ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Veden koivuus	Kellonaika
-------	-----------------	--------------	-----------------	---------------	------------




Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	 Paistolämpömittari	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------




Ryhdy käyttämään laitetta

Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	 ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START.
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		



SE ON HELPPOA!

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 - paina kytkeäk- sesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoi- minto.	 - aseta: lämpöti- la.	OK - paina vahvis- taaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsentämisen.

Höyrykypsennys – Steamify			
Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.			
Höyrytys	Haudutus höyryllä	Ruskistus höyryllä	Paahtaminen ja lei- pominen höyryllä
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon				
Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:				
Avustava ruoanvalmis- tus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina:  .	Paina:  .	Paina:  Avus- tava ruoanval- mistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja	
10 % Viimeistelyapu Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan li- säämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %.	Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min.

Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Paina: 	Paina: 	Valitse tila:
Höyrypuhdistus		Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus		Perusteellinen puhdistus.

Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus	
Kalkkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrykehittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

16. KÄYTTÄ PIKAVALINTAA!

Tässä on esitetty kaikki hyödylliset pikavalinnat. Ne on kuvattu lisäksi ohjekirjan vastaavissa luvuissa.

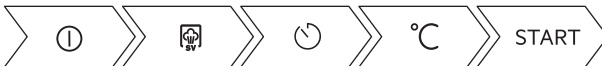
Asettaminen: Uunitoiminnot



Asettaminen: Steamify - Ruoanlaitto käyttämällä höyrykuumennustoimintoa



Asettaminen: SousVide-ruoanlaitto



Asettaminen: Avustava kypsennys



Asettaminen: Kypsentämisaika



Ajastus: Kypsentämisen käynnistys ja lopetus



KÄYTTÄ PIKAVALINTAA!



Peruuttaminen: Aseta ajastin



Käyttöohje: Paistolämpömittari



17. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

VI TENKER PÅ DEG

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



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



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	104	3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	110
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	105	3.1 Generell oversikt.....	110
1.2 Generell sikkerhet.....	105	3.2 Tilbehør.....	110
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	106	4. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ.....	111
2.1 Montering.....	106	4.1 Betjeningspanel.....	111
2.2 Elektrisk tilkobling.....	107	4.2 Display.....	112
2.3 Bruk.....	108	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	113
2.4 Stell og rengjøring.....	109	5.1 Første gangs rengjøring	113
2.5 Dampkoking.....	109	5.2 Første tilkobling.....	114
2.6 Innvendig lys.....	109	5.3 Første gangs forvarming.....	114
2.7 Tjenester.....	109	5.4 Slik angir du: Vannhardhet.....	114
2.8 Avfallshåndtering.....	109		

6. DAGLIG BRUK.....	115	11. STELL OG RENGJØRING.....	135
6.1		11.1 Merknader om rengjøring.....	135
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	115	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	136
6.2 Vannskuff.....	116	11.3 Bruk: Damprengjøring.....	136
6.3 Bruk: Vannskuff.....	116	11.4 Husk Å Rengjøre !.....	137
6.4 Slik stiller du inn: Steamify –		11.5 Slik rengjør du: Vannskuff.....	137
Ovnfunksjoner med damp.....	117	11.6 Slik bruker du: Avkalking.....	138
6.5 Slik angir du:		11.7 Påminnelse om avkalking.....	139
SousVide-tilberedning.....	119	11.8 Slik bruker du: Skylling.....	139
6.6 Slik angir du: Assistert matlagning.	119	11.9 Tørkepåminnelse.....	140
6.7 Varmefunksjoner.....	120	11.10 Bruk: Tørking.....	140
6.8 Merknader om: Baking med fukt..	123	11.11	
		Slik fjerner og monterer du: Dør.....	140
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	123	11.12 Slik bytter du: Ovnslampe.....	141
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..	123		
7.2		12. FEILSØKING.....	142
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	124	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	142
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	125	12.2 Slik administrerer du: Feilkoder.	144
8.1 Innsetting av tilbehør.....	125	12.3 Servicedata.....	145
8.2 Steketermometer.....	126	13. ENERGIEFFEKTIV.....	145
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	128	13.1 Produktinformasjon og	
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	128	produktinformasjonsark*.....	145
9.2 Tastelås.....	129	13.2 Energisparing.....	146
9.3 Automatisk utkopling.....	129		
9.4 Kjølevifte.....	129	14. MENYSTRUKTUR.....	147
9.5 Mekanisk dørlås.....	130	14.1 Meny.....	147
9.6 Slik bruker du: Mekanisk dørlås... 130		14.2 Undermeny for: Rengjøring.....	147
10. RÅD OG TIPS.....	131	14.3 Undermeny for: Alternativer.....	148
10.1 Råd om tilberedning.....	131	14.4 Undermeny for: Oppsett.....	148
10.2 Baking med fukt.....	131	14.5 Undermeny for: Service.....	149
10.3 Baking med fukt –		15. DET ER ENKELT!.....	149
anbefalt tilbehør.....	132	16. TA EN SNARVEI!.....	151
10.4 Tilberedningstabeller for		17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	152
testinstitutter.....	132		

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at 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!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at 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 parametere 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 sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

SIKKERHETSANVISNINGER

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet 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 apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slip produkter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Dampkoking



ADVARSEL!

Brannfare eller 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!

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



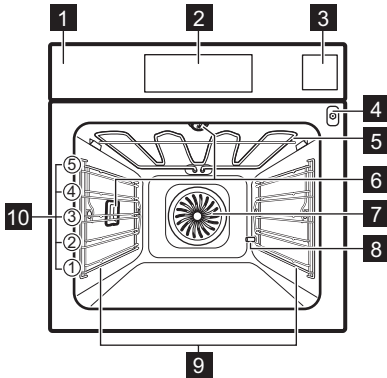
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

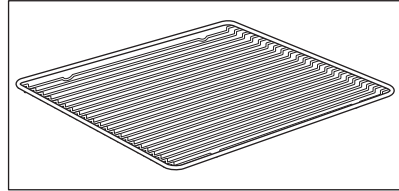


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

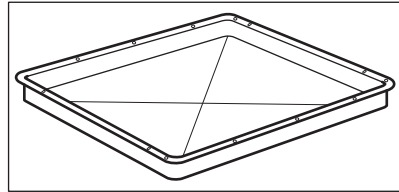
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



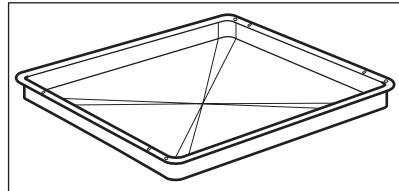
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Grill-/stekepanne

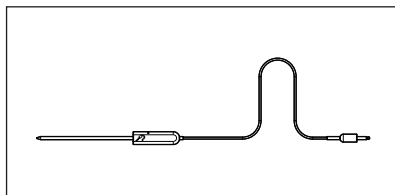
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

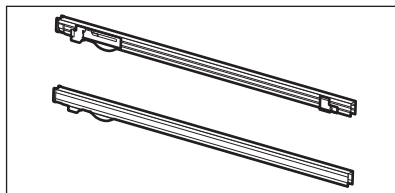
Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



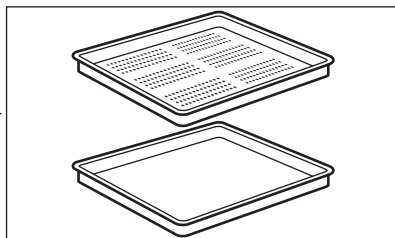
Teleskopiske glideskinner

For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.



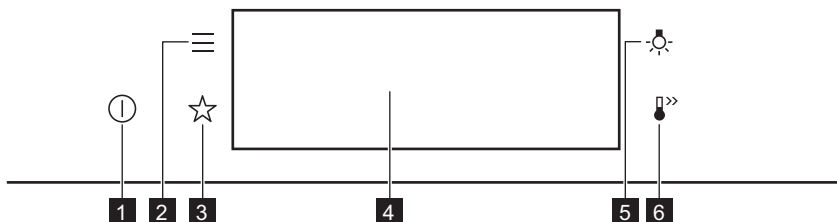
Dampsett

En uoperfært 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. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ




4.1 Betjeningspanel



1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.

SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

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.

 Trykk på	 Flytt	 Trykk og hold inne
Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display

	Når du har slått på, viser displayet hovedskjermbildet med varmfunksjonen og standardtemperatur.
	Hvis du ikke bruker produktet innen 2 minutter, går displayet over til standby.
	Når du lager mat viser displayet innstillingene og andre tilgjengelige alternativer.

	<p>Display med nøkkelfunksjoner valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Tid på dagen B. START/STOPP C. Temperatur D. Varmefunksjoner E. Timer F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)
--	---

<p>Displayindikatorer</p>			
<p>Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.</p>			
<p>OK For å bekrefte valget eller innstillingen.</p>	<p> Gå ett nivå tilbake på menyen.</p>	<p> Angre siste handling.</p>	<p> For å slå alternativene på og av.</p>
<p>Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.</p>			
<p> Funksjonen er på.</p>	<p> Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.</p>	<p> Lydsignalet er deaktivert.</p>	
<p>Timer-indikatorer</p>			
<p> For å stille inn funksjonen: Utsatt start.</p>		<p> Slik sletter du innstillingen.</p>	

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

	<p>ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.</p>
--	---

5.1 Første gangs rengjøring

--	--	--

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

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 Første gangs forvarming



Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.





Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.


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

5.4 Slik angir du: Vannhardhet

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

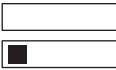



Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Sett testpapiret i vann i ca. 1 sek. Ikke ha testpapiret under rennende vann.	Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.	Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.	Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

 Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.

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.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (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

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

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

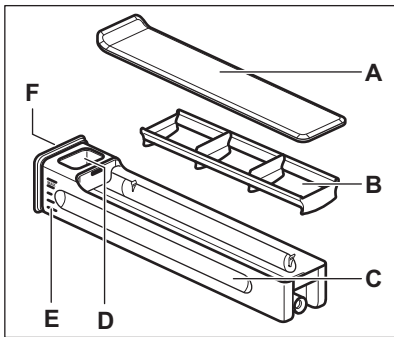
Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	

Steg 6	Slå av ovnen.
---------------	---------------

Ta en snarvei!



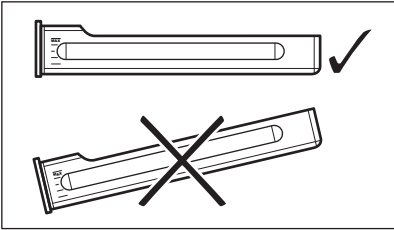

6.2 Vannskuff




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

6.3 Bruk: Vannskuff


Steg 1	Dytt på dekelet på fronten av vannskuffen.	
Steg 2	Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Dette kan du gjøre på 2 måter:	
	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.

Steg 3	Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsøl.	
Steg 4	Når du fyller vannskuffen, må du sette den inn i samme posisjon. Trykk frontdekelet til vannskuffen er i ovnen.	
Steg 5	Tøm vannet fra vannskuffen etter hver bruk.	
 FORSIKTIG! Hold vannskuffen unna varme overflater.		

6.4 Slik stiller du inn: Steamify – Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.	
Steg 2	Trykk  . Angi ovnsfunksjonen med damp.	
Steg 3	Trykk på: OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.	
Steg 4	Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.	
Damp for damping av mat 50–100 °C		For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.
Damp for stuing 105–130 °C		For tilberedning av stuert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
Damp for lett crisp 135–150 °C		For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grøt. 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.



DAGLIG BRUK

Damp til steking og baking 155–230 °C	For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt but- terdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de si- ste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi ret- ten en sprø bunn.
Steg 5	Trykk på: OK.
Steg 6	Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og fjerne det.
Steg 7	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml). Vannmeng- den holder til omtrent 50 min. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) el- ler destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige el- ler alkoholholdige væsker i vannskuffen.</div> <p>Bruk målestokken på vannskuffen.</p>
Steg 8	Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen til- bake i den opprinnelige stillingen.
Steg 9	Trykk på: START . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
Steg 10	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.
Steg 11	Slå av ovnen.
Steg 12	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.
Steg 13	Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matla- gingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.

Ta en snarvei!



6.5 Slik angir du: SousVide-tilberedning

Steg 1	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Trykk på: OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 4	Angi temperaturen og trykk: OK.
Steg 5	Trykk på  . Displayet viser timer-innstillinger.
Steg 6	Angi tidtakeren og trykk: OK.
Steg 7	Trykk på: START.
Steg 8	Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. 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 hulrommet med en myk klut.

Ta en snarvei!



6.6 Slik angir du: Assistert matlaging


Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.


For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Stekermometer

Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på:  .






Steg 3	Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START .



Ta en snarvei!










6.7 Varmefunksjoner

STANDARD



Ovnfunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerings med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.







SPESIALER




Ovnfunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 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). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.

DAGLIG BRUK

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

DAMP

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Steamify	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, 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 rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans 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, mellomretter fisk

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 <p>Fuktighet høy</p>	Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.
 <p>Fuktighet middels</p>	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.
 <p>Fuktighet lav</p>	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

6.8 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: EN 60350-1

Stekeovnsdøren bør 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 matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.


7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.


7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene


Slik stiller du klokken	
Steg 1	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 2	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.


Ta en snarvei!



Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.
Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden
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.

Slik endrer du timer-innstillinger	
Steg 1	Trykk på:  .
Steg 2	Still inn timerverdien.
Steg 3	Trykk på: OK.
Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.	

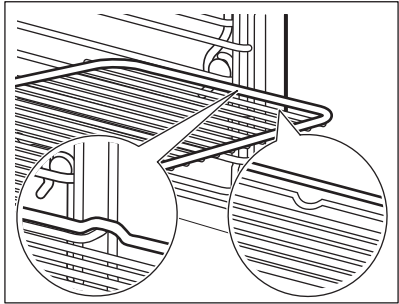
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

8.1 Innsetting av tilbehør

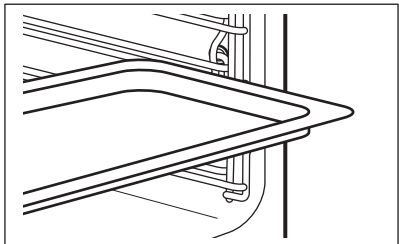
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

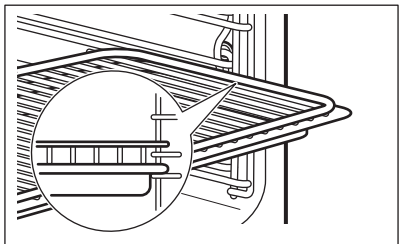
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.

**Stekebrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Rist, Stekebrett / Langpanne:**

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



8.2 Steketermometer

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

To temperaturer må stilles inn:

°C

Ovnstemperaturen: minst 120 °C.



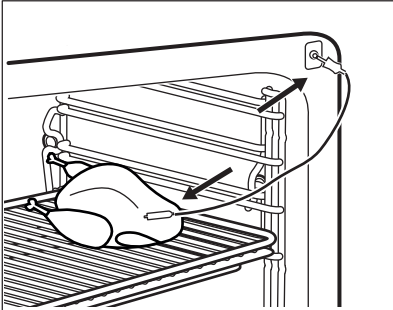
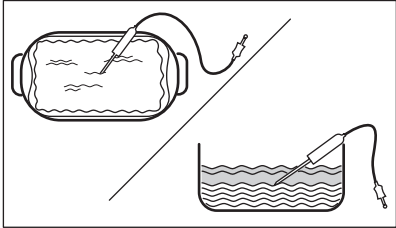

Kjernetemperaturen.

Slik får du best tilberedningsresultater:


Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.
--	------------------------------------	---

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.	
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.	
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.	
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett	
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer 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 Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.	
		
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.	
Steg 5	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.	

TILLEGGSFUNKSJONER

Steg 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.
Steg 7	Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: OK for å gå til hovedskjermen.
Steg 8	Trykk på: START . Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 9	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</div>




Ta en snarvei!



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Slik lagrer du: Favoritter

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

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



9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	☆, 🔒 – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

9.3 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

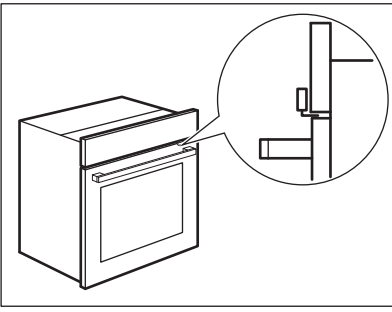

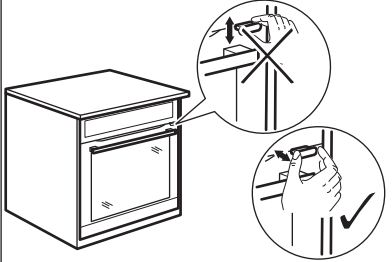
 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

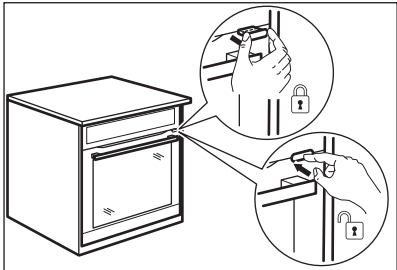
9.4 Kjølevifte

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.

9.5 Mekanisk dørlås

<p>Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.</p>	
<p> FORSIKTIG! Ikke flytt dørlåsen vertikalt. Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.</p>	

9.6 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

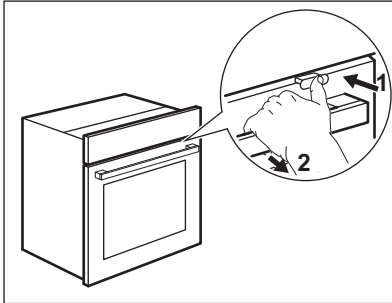
<p>Steg 1</p>	<p>For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.</p>
<p>Steg 2</p>	<p>For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.</p> 

Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

Steg 1

Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.



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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



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






Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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






For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

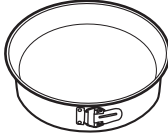

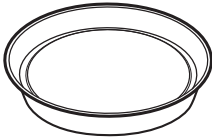
		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

RÅD OG TIPS

		 (°C)		 (min)
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 buttedeig, 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

10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

			
Pizzapanne	Kakeform	Ramekins	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter






10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.



STEKING I ÉN HØYDE. Baking i former





		 (°C)	 (min)	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	35 – 50	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	60 – 90	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	70 – 90	1



STEKING I ÉN HØYDE. Kjeks



Bruk det tredje hyllevået.

		 (°C)	 (min)
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 40
Kjeks / Deigstriper, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	160	20 – 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 – 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 – 30

RÅD OG TIPS



STEKING I FLERE HØYDER. Kjeks

		 (°C)	 (min)	
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 45	1 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	23 – 40	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	35 – 50	1 / 4



GRILL



Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.



Grill med maksimum temperaturinnstilling.

		 (min)	
Smørbrød	Grill	1 – 3	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24–30	4







Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350.



Still inn temperaturen på 100 °C.

	 Beholder (Gastro- norm)	 (kg)		 (min.)	
Brokkoli, for- varm den tomme ovnen	1 x 2/3 perfo- rert	0.3	3	8 - 9	Sett stekebret- tet på det før- ste hyllenivået.
Brokkoli, for- varm den tomme ovnen	1 x 2/3 perfo- rert	maks.	3	10 - 11	Sett stekebret- tet på det før- ste hyllenivået.
Frosne erter	2 x 2/3 perfo- rert	2 x 1,5	2 og 4	Til tempe- raturen på det kalde- ste punk- tet når 85 °C.	Sett stekebret- tet på det før- ste hyllenivået.


11. STELL OG RENGJØRING




ADVARSEL!


Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

 Rengjørings- midler	Rengjør produktets forside 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.

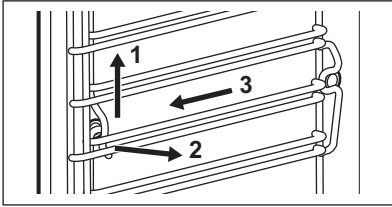
STELL OG RENGJØRING

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

 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	
Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.		

11.3 Bruk: Damprengjøring

Før du begynner:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.	Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dør-glasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Steg 1	Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring.

Funksjon	Beskrivelse	Varighet
Damprenngjøring	Lett rengjøring	30 min.
Damprenngjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel.	75 min.
Steg 3	Trykk START . Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.	
Steg 4	Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.	
<p>i Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.</p>		

Når rengjøringen er over:

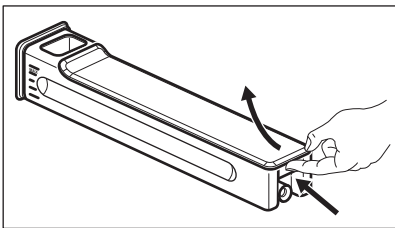
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt. Fjern gjenværende vann fra vannskuffen.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.
---------------	---	---

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

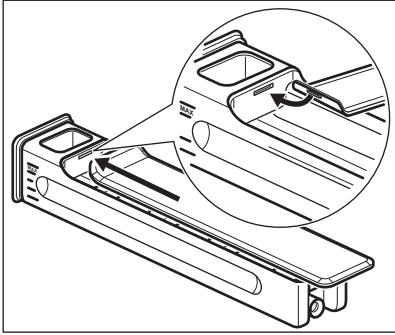
Bruk funksjonen: Damprenngjøring Plus.

11.5 Slik rengjør du: Vannskuff

Steg 1	Fjern vannskuffen fra ovnen.	
Steg 2	Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekselet i samsvar med utstikket på baksiden.	
Steg 3	Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.	

STELL OG RENGJØRING


Steg 4	Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.
Steg 5	Sett sammen vannskuffen på nytt.
Steg 6	Klikk bølgebryteren på plass. Skyv den inn i vannskuffen.
Steg 7	Sett sammen lokket. Sett først inn fronten, og skyv den deretter mot skuffen.
Steg 8	Sett inn vannskuffen.
Steg 9	Skyv vannskuffen mot ovnen inntil den festes.




11.6 Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:		
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.	Sørg for at vannskuffen er tom.

Varighet første del: rundt 100 min	
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 2	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 3	Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimalnivået.
Steg 4	Velg: Meny / Rengjøring.
Steg 5	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Steg 6	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllenivå igjen.
Varighet andre del: rundt 35 min	
Steg 7	Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.

Steg 8	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

Når avkalkingen er ferdig:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.	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 ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.8 Slik bruker du: Skylling

Før du starter:	
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.

Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 2	Fyll vannskuffen med vann.
Steg 3	Velg: Meny / Rengjøring / Skylling. Varighet: rundt 30 min
Steg 4	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 5	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

i Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.

11.9 Tørkepåminnelse

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

11.10 Bruk: Tørking

Bruk den etter tilberedning med dampvarmefunksjon eller damprensing for å tørke hulrommet.

Steg 1	Påse at ovnen er avkjølt.
Steg 2	Fjern alt tilbehør.
Steg 3	Velg menyen: Rengjøring / Tørking.
Steg 4	Følg instruksjonene på skjermen.

11.11 Slik fjerner og monterer du: Dør

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

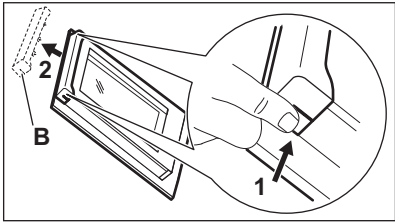
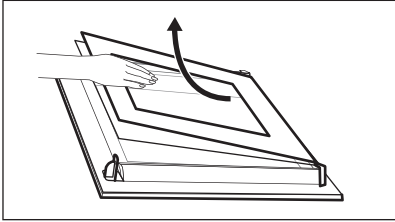


ADVARSEL!
Døren er tung.



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

Steg 1	Åpne døren helt.	
Steg 2	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.	
Steg 3	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.	

Steg 4	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 5	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 6	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	
Steg 7	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 8	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 9	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overoppheves.	

11.12 Slik bytter du: Ovnslampe

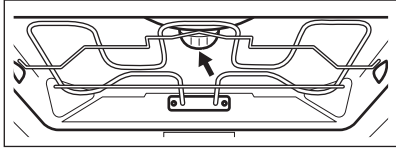


ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.	
Steg 2	Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.	
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 4	Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.	

Sidelampe

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




12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.

**Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet****Mulig årsak****Løsning**

Klokken er ikke stilt inn.

Still inn klokken. Se Klokkefunksjonene-kapittel, Slik stiller du klokken: Klokkefunksjonene.

Døren er ikke skikkelig stengt.

Lukk døren helt.

Sikringen har gått.

Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.

Produktet Barnesikring er på.

Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.

**Komponenter****Beskrivelse****Løsning**

Lyspæren har gått.

Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

**Vannskuffen virker ikke som den skal****Beskrivelse****Mulig årsak****Løsning**

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.



Problemer med rengjøringsprosedyren



 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.	Lokket og bølgebryteren er ikke fjernet.	Fjern lokket og bølgebryteren.
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 kaldt. Gjenta rengjøringen.
	Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen.	Fjern tilbehør fra produktet. Gjenta rengjøringen.



Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.

12.2 Slik administrerer du: Feilkoder



Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F111 – Steketermometer er ikke riktig installert i kontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

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.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F144 – sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannivået.	Tøm Vannskuff og fyll den på nytt.
F508 – Vannskuff virker ikke som den skal.	Slå produktet av og på.

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 produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EO90SSK1 944032096

Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.99 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innbyggingsovn
Masse	39.0 kg

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

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

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 produktdøren 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 stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, deaktiveres varmeelementene automatisk 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 matlagingstiden 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. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Trykk på  for å åpne Meny.

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

14.2 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.

Undermeny	Anvendelse
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vises teksten Barnesikring på displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.4 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.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.






Undermeny	Beskrivelse
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.




14.5 Undermeny for: Service

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




15. DET ER ENKELT!

Før førstegangs bruk må du stille inn:					
Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen




Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:					
 PÅ / AV	 Meny	 Favoritter	 Timer	 Steketermometer	START / STOP

Begynn å bruke produktet				
Rask start	Slå på produktet og start matlagning med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne:  .	 ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	 – trykk og hold til produktet slås av.		



DET ER ENKELT!

Start tilberedningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	 – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrifte.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Matlaging med damp – Steamify			
Angi temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.			
Damp for damping av mat	Damp for stuing	Damp for lett crisp	Damp til steking og baking
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Lær rask matlaging				
Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:				
Assistert matlaging	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på: 	Trykk på: 	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden	
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	Trykk på +1min for å forlenge tilberedningstiden.

Rengjør produktet med damprengjøring		
Steg 1 Trykk på: 	Steg 2 Trykk på: 	Steg 3 Velg modusen:
Damprengjøring		For enkel rengjøring.
Damprengjøring Plus		For grundig rengjøring.

Rengjør produktet med damprensing	
Avkalking	For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.
Skylling	For skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

16. TA EN SNARVEI!

Her kan du se alle de nyttige snarveiene. Du kan også finne dem i de dedikerte kapitlene i bruksanvisningen.

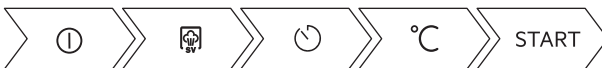
Slik angir du: Ovnsfunksjoner



Slik angir du: Steamify – Matlaging med ovnsfunksjon med damp



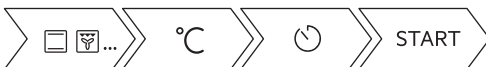
Slik angir du: SousVide-tilberedning



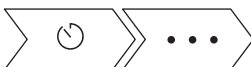
Slik angir du: Assistert matlaging



Slik angir du: Tilberedningstid

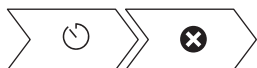


Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen



TA EN SNARVEI!



Slik avbryter du: Innstilling av timeren



Slik bruker du: Steketermometer



17. 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.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	154	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	160
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	155	3.1 Allmän översikt.....	160
1.2 Allmän säkerhet.....	155	3.2 Tillbehör.....	160
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	156	4. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN.....	161
2.1 Installation.....	156	4.1 Kontrollpanel.....	161
2.2 Elanslutning.....	157	4.2 Display.....	162
2.3 Använd.....	158	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	163
2.4 Underhåll och rengöring.....	159	5.1 Första rengöring	163
2.5 Matlagning med ånga.....	159	5.2 Första anslutning.....	164
2.6 Invändig belysning.....	159	5.3 Initial föruppvärmning.....	164
2.7 Service.....	159	5.4	
2.8 Avyttring.....	159	Så här ställer du in: Vattenhårdhet....	164

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	165	10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	182
6.1		11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	185
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	165	11.1 Rengöring.....	185
6.2 Vattenlåda.....	166	11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	186
6.3 Användning: Vattenlåda.....	166	11.3 Användning: Ångrengöring.....	186
6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion.....	167	11.4 Påminnelse om rengöring.....	187
6.5 Så här ställer du in: SousVide-tillagning.....	169	11.5 Hur man rengör: Vattenlåda.....	187
6.6		11.6 Så här använder du: Avkalkning	188
Så här ställer du in: Tillagningshjälper.....	169	11.7 Avkalkningspåminnelse.....	189
6.7 Värmefunktioner.....	170	11.8 Så här använder du: Sköljning...	189
6.8 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	173	11.9 Påminnelse om torkning.....	190
7. KLOCKFUNKTIONER.....	173	11.10 Användning: Torkning.....	190
7.1 Beskrivning av klockfunktioner....	173	11.11	
7.2		Hur man tar bort och installerar: Lucka n.....	190
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	174	11.12 Byte av: Lampa.....	191
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	175	12. FELSÖKNING.....	192
8.1 Sätta in tillbehör.....	175	12.1 Vad gör jag om	193
8.2 Matlagningstermometer.....	176	12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	194
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	178	12.3 Servicedata.....	195
9.1 Så här sparar du: Favoriter.....	178	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	195
9.2 Funktionslås.....	179	13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	195
9.3 Automatisk avstängning.....	179	13.2 Energibesparing.....	196
9.4 Kylfläkt.....	179	14. MENYSTRUKTUR.....	197
9.5 Mekaniskt lucklås.....	180	14.1 Meny.....	197
9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås.....	180	14.2 Undermeny för: Rengöring.....	197
10. RÅD OCH TIPS.....	181	14.3 Undermeny för: Tillval.....	198
10.1 Tillagningsrekommendationer....	181	14.4 Undermeny för: Inställningar.....	198
10.2 Bakning med fukt.....	181	14.5 Undermeny för: Service.....	199
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	182	15. ENKELT!.....	199
		16. TA EN GENVÄG!.....	201
		17. MILJÖSKYDD.....	202

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** 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.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- 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 ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet 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 högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringssskruvar	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.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan 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.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsbotten.
 - 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!

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

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

2.5 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns 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



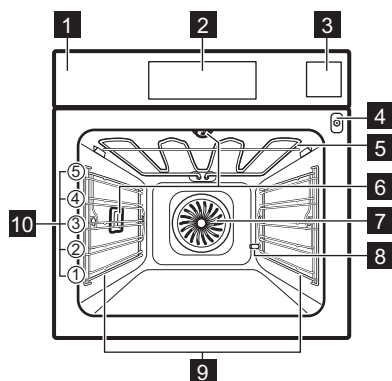
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

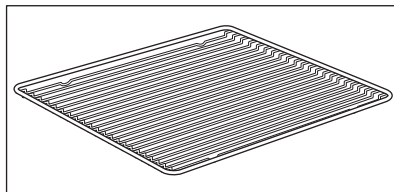


- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörtlopp
- 9 Ugnstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

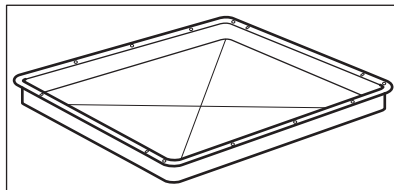
Galler

För kokkär, kakformar, stekar.



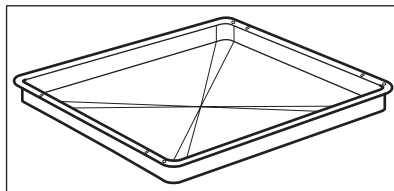
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Grill- / stekpanna

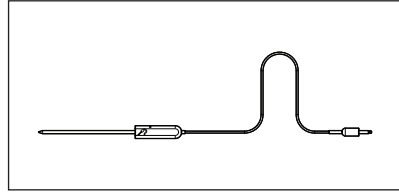
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

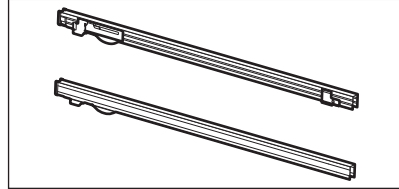
Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



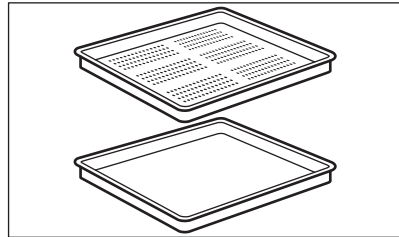
Teleskopskenor

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



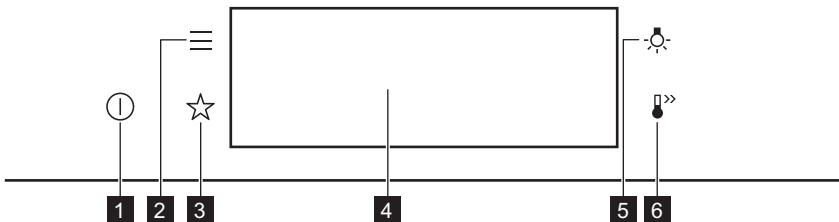
Ångsats

En operererad och en perforerad matbehållare. Ångsatsen 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. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

4.1 Kontrollpanel



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.

SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

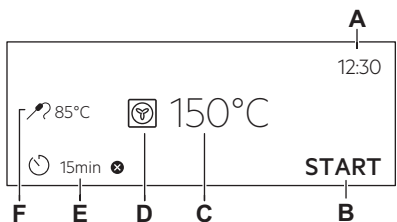
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.

 Tryck	 Flytta	 Tryck och håll inne
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display





	Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktionen och standardtemperatur.
	Om du inte använder produkten på 2 minuter växlar displayen till standby.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled A through F:</p> <ul style="list-style-type: none">A: 12:30 (Clock)B: START buttonC: 150°C (Temperature)D: Thermostat iconE: 15min (Timer)F: 85°C (Cooking temperature)	<p>Display med inställda knappfunktioner.</p> <ul style="list-style-type: none">A. KlockslagB. START/STOPPC. TemperaturD. TillagningsfunktionerE. TimerF. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
---	--

Indikeringar på displayen



Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

 <p>OK</p> <p>För att bekräfta val/inställning.</p>	 <p>Gå tillbaka en nivå i menyn så här.</p>	 <p>Ångra den senaste åtgärden så här.</p>	 <p>För att slå på och stänga av funktionerna.</p>
--	--	---	---

Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

 <p>Funktionen är på.</p>	 <p>Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.</p>	 <p>Ljudalarm avstängt.</p>
--	---	--

Timer-indikatorer

 <p>För att ställa in funktionen: Fördröjd start.</p>	 <p>Avbryta inställningen.</p>
---	--

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

		
---	---	---





FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.	Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de lös-tagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning





Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag


5.3 Initial föruppvärmning

 Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

5.4 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

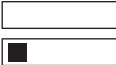



När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå. Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.	Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet

 Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.

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.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mmol/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

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.

DAGLIG ANVÄNDNING

STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

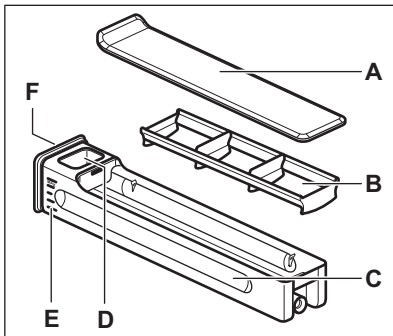
Steg 6

Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



6.2 Vattenlåda



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

6.3 Användning: Vattenlåda


Steg 1	Tryck på det främre locket på vattenlådan.	
Steg 2	Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det kan göras på två sätt:	
	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.

Steg 3	Bär vattenlådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.	
Steg 4	När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på det främre locket tills vattenlådan är inuti ugnen.	
Steg 5	Töm vattenlådan efter varje användning.	
FÖRSIKTIGHET! Håll vattenlådan borta från varma ytor.		

6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion

Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
Steg 2	Tryck Välj ånguppvärmningsfunktionen.
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.
Ånga för ångkokning 50–100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.
Ånga för stuvning 105–130 °C	För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.
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 tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.



DAGLIG ANVÄNDNING

Ånga för bakning och stekning 155–230 °C	För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.
Steg 5	Tryck på: OK.
Steg 6	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.
Steg 7	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattnet räcker till ca 50 minuter. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</div> Använd skalan på vattenlådan.
Steg 8	Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 9	Tryck på: START . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 10	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventiler ut ångan.
Steg 11	Stäng av ugnen.
Steg 12	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.
Steg 13	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

Ta en genväg!



6.5 Så här ställer du in: SousVide-tillagning

Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen och tryck på: OK.
Steg 5	Tryck på  . Displayen visar timerinställningar.
Steg 6	Ställ in timern och tryck på: OK.
Steg 7	Tryck på: START .
Steg 8	Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Äppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. 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.

Ta en genväg!



6.6 Så här ställer du in: Tillagningshjälp


Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:


- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medel
- Välstekt eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på:  .

DAGLIG ANVÄNDNING






Steg 3	Tryck på:  . Ange: Tillagningshjälp.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .



Ta en genväg!










6.7 Värmefunktioner

STANDARD



Tillagningsfunktion	Användning
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårorullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.

Tillagningsfunktion	Användning
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.







SPECIAL




Tillagningsfunktion	Användning
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 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.
 Gratinering	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratäng.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.

DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Användning
 Steamify	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.
 SousVide-tillagning	Funktionens namn är hämtat från en tillagningsmetod i lufttäta plastpåsar vid låg temperatur. Mer information finns i avsnittet SousVide-tillagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabeller.
 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, smårätter eller fisk

Tillagningsfunktion	Användning
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, 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. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.8 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt:

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 instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.


7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.


7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Ställa in tiden	
Steg 1	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.


Ta en genväg!



Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden
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.

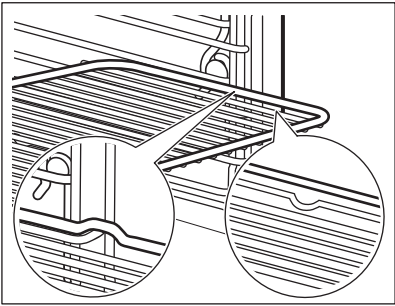
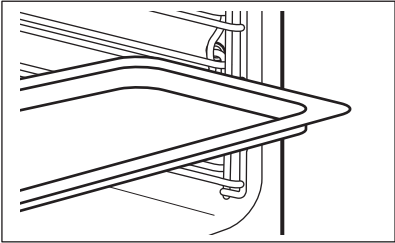
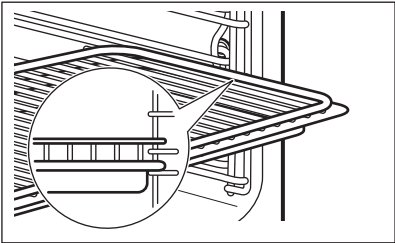
Så här ändrar du tidtagningsinställningarna	
Steg 1	Tryck på:  .
Steg 2	Ställ in värdet på timern.
Steg 3	Tryck på: OK.
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

8.1 Sätta in tillbehör


Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkårl glider av.

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

<p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p>Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	
<p>Galler, Bakplåt / Djup form: Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.</p>	

8.2 Matlagningstermometer

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

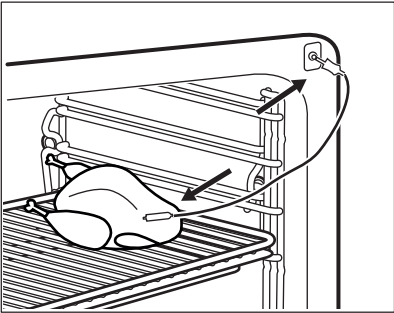
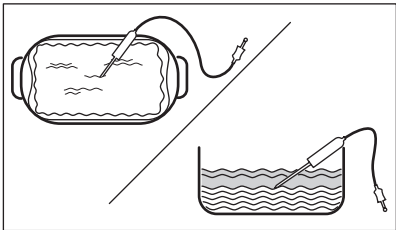

Två temperaturer ska ställas in:	
<p>°C Ugnstemperatur: minst 120 °C.</p>	<p> Tillagningstemperaturen.</p>

För bästa resultat:


Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.
--	--	--

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

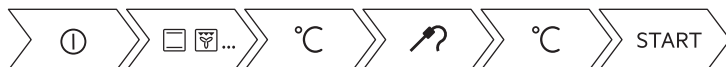
Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.
	
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

TILLVALSFUNKTIONER

Steg 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:• Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.• Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
Steg 7	Välj funktion och tryck upprepade gånger på: OK för att komma till huvudskärmen.
Steg 8	Tryck på: START . En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 9	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.</div>




Ta en genväg!



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

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

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



9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	☆, 🔒 – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

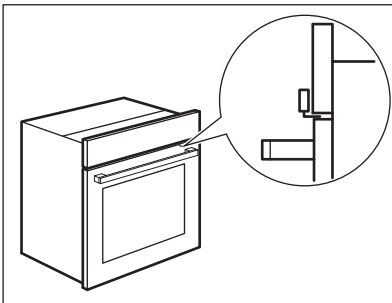

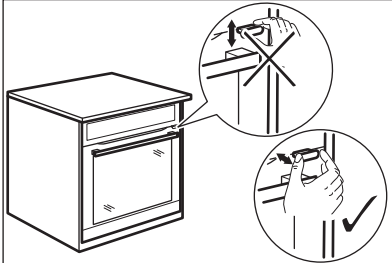
 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.4 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.

9.5 Mekaniskt lucklås

<p>Luckan är oläst vid leverans.</p>	
<p> FÖRSIKTIGHET! Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.</p>	

9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

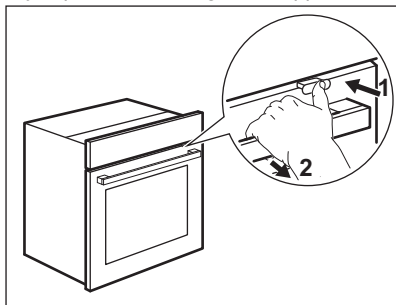
<p>Steg 1</p>	<p>Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.</p>
<p>Steg 2</p>	<p>Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.</p> 

Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

Steg 1

Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



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

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. 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 matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningsstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

10.2 Bakning med fukt


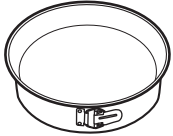

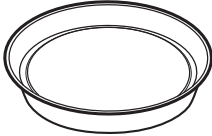
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
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

		 (°C)		 (min.)
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 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

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsform	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter






10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar





		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor



Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Mördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

RÅD OCH TIPS



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

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



GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.

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







Information för provningsanstalter

Test för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350.



Ställ in temperaturen på 100 °C.

	 Behållare (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, för- värm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0.3	3	8 - 9	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Broccoli, för- värm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengörings- medel


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.

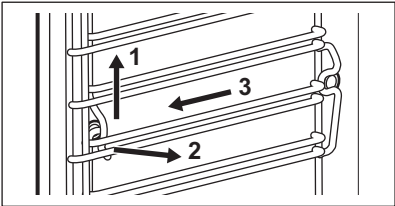
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med en mikrofiberduk efter varje användning.

 Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar


Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stöden från de bakre hakarna.	
Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.		

11.3 Användning: Ångrengöring

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).	Rengör ugnsbotten och innerglasset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Steg 1	Fyll på vattenlådan till maxnivån.
---------------	------------------------------------

Steg 2	Välj: Meny / Rengöring.	
Funktion	Beskrivning	Koktid
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min
Steg 3	Tryck på START . Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.	
Steg 4	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.	
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.		

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

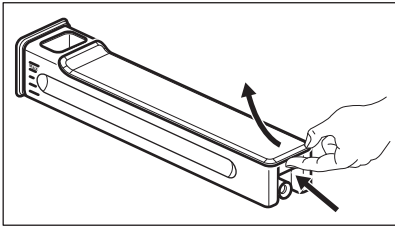
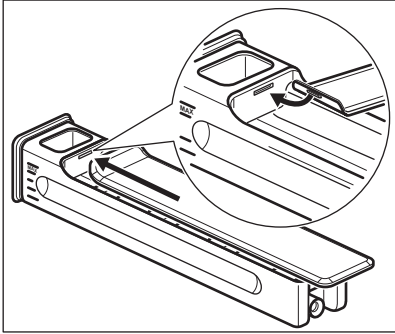
11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Hur man rengör: Vattenlåda

Steg 1	Ta ut vattenlådan ur ugnen.
---------------	-----------------------------


SKÖTSEL OCH RENGÖRING


Steg 2	Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.	
Steg 3	Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.	
Steg 4	Diska vattenlådans delar med vatten och diskmedel. Använd inte svampar med slipande effekt och disk inte vattenlådan i diskmaskinen.	
Steg 5	Sätt tillbaka vattenlådan.	
Steg 6	Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.	
Steg 7	Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.	
Steg 8	För in vattenlådan.	
Steg 9	Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.	

11.6 Så här använder du: Avkalkning

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.	Kontrollera att vattenlådan är tom.

Varaktighet för första delen: ca 100 min	
Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 3	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån.
Steg 4	Välj: Meny / Rengöring.

Steg 5	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Steg 6	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 minuter	
Steg 7	Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. Sätt i vattenlådan.
Steg 8	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När avkalkningen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.	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 avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

11.8 Så här använder du: Sköljning

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten.
Steg 3	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: cirka 30 min
Steg 4	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

11.9 Påminnelse om torkning

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

11.10 Användning: Torkning

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

Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Plocka ur alla tillbehör.
Steg 3	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
Steg 4	Följ instruktionerna på skärmen.

11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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



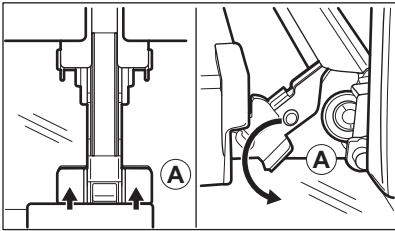
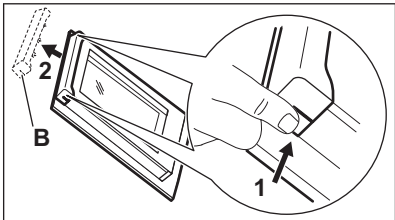
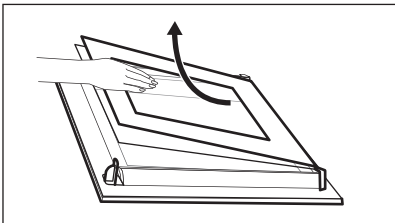
VARNING!

Luckan är tung.



FÖRSIKTIGHET!

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

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt in det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.12 Byte av: Lampa



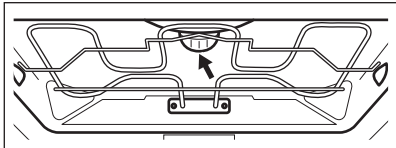
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

FELSÖKNING

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

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.	

Sidolampa

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




12. FELSÖKNING










VARNING!





Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan, för mer information se Klockfunktioner kapitlet "Hur man ställer in": Klockfunktioner.
Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Produkten Barnlås är aktiverad.	Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.

 Komponenter	
 Beskrivning	 Åtgärd
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.



 Vattenlådan fungerar inte som den ska		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Åtgärd
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.



 Problem med rengöringsproceduren		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Åtgärd
Vattenlådan är svår att rengöra.	Locket och vågbrytaren togs inte bort.	Ta bort locket och vågbrytaren.
Det finns inget vatten i grill-/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Vattenlådan fylldes inte till maxnivån.	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 ugnen är kall. Upprepa rengöringen.
	Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Upprepa rengöringen.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.



12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

Om något av dessa felmeddelanden 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.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F131 - Temperaturen på ångsensorn är för hög.	Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 – Sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån.	Töm Vattenlåda och fyll den igen.
F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska.	Slå på och stänga av ugnen.

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 ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EO90SSK1 944032096

ENERGIEFFEKTIVITET

Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	39.0 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska 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 tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

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. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Tryck på  för att öppna Meny.

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

14.2 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.

Undermeny	Användning
Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När valet är aktiverat visas texten Barnlås på displayen när du sätter på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
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.

14.4 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 pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.






Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.




14.5 Undermeny för: Service




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

15. ENKELT!




Före första användningen måste du ställa in:					
Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Klockslag

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:					
 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	 Matlagnings- termometer	START / STOP



Börja använda ugnen				
Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... - Välj tillagningsfunktion.	 – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

Ångtillagning – Steamify			
Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.			
Ånga för ångkokning	Ånga för stuvning	Ånga för lätt bryning	Ånga för bakning och stekning
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Lär dig att laga mat snabbt				
Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:				
Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på:  .	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna	
10 % Finish assist Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.	Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.

Rengör ugnen med ångrengöring		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Tryck på: 	Tryck på: 	Välj läge:
Ångrengöring		För lättare rengöring.
Ångrengöring Plus		För grundlig rengöring.

Rengör ugnen med ångrengöring	
Avkalkning	För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

16. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

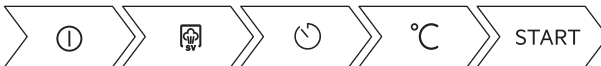
Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



Så här ställer du in: Steamify – Tillagning med ångfunktion



Så här ställer du in: SousVide-tillagning



Så här ställer du in: Tillagningshjälp



Så här ställer du in: Tillagningstid



Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid



TA EN GENVÄG!



Så här avbryter du: Inställd tidtagning



Så här använder du: Matlagningstermometer



17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867371660-A-292022

