



Electrolux



electrolux.com/register



COS960B
EOK9S6B0

FI Käyttöohje | **Höryuuni**

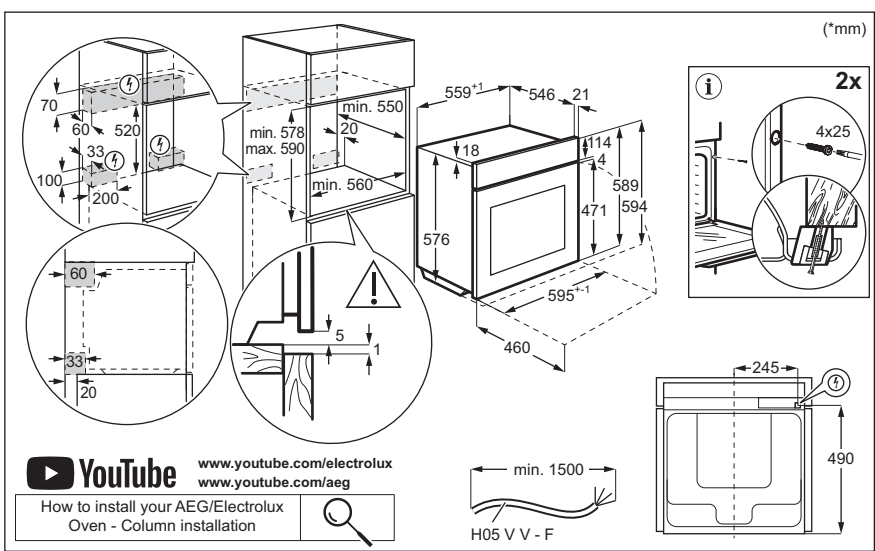
3

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

27



ASENNUS / INSTALLASJON



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	8
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	14
8. KELLOTOIMINNOT.....	15
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	16
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	17
11. HUOLTO JA PUHDISTUS	20
12. VIANMÄÄRITYS.....	23
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	24
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	26

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 leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- 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 (keskimää räisiä) 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 höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia 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.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden 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. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksiin olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.

- Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
- Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteesta lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattiat voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrytoiminto

⚠ VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.6 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

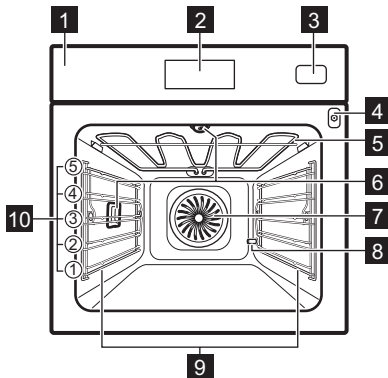
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia

- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

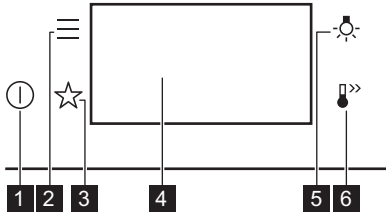
3.2 Varusteet

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



4. KÄYTTÖPANEELI

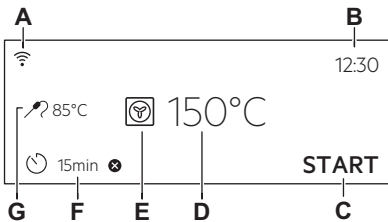
4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois	Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Valikko	Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	Suosikit	Luettelo suosikkiasetuksista.
4	Näyttö	Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	Pikakuu- mennus	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus:

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



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

Näytön merkkivalot

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

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

5.2 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Paina Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5. – kytke päälle tai pois päältä liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys:

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.



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

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

5.3 Ohjelmistolisenssit

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

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao.

tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.5 Asetus: Veden kovuus

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

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesi-yhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

1. Aseta testiliuskaa hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
2. Ravista testiliuskasta jäljellä olevan veden poistamiseksi.
3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
4. Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

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

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

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus vastaavalla veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Vedenkovuuden taso	Testiliuska
1 – pehmeä	

Vedenkovuuden taso	Testiliuska
2 – keskikova	
3 – kova	
4 – erittäin kova	

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentyminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannattin-tasoa.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

EKSTRAT



Säilöntä

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



Kuivattaminen

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



Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



Sulatus

Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakasetun ruoan määrä ja koko.



Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratini. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

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



Lämpimänä pito

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



Kostea kiertoilma

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

HÖYRY



Steamify

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



Lämmitys höyryllä

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



Leipä

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



Taikinan nostatus

Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.



Voimakas höyry

Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.



Korkea kosteus

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokala-jiin kypsentämiseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehekasta ja mureaa sekä samalla rapea-pintaista.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa "Energiansäästövinkejä".

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käynnistä laite: Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START. Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso luku "Lisävarusteiden käyttö, paistolämpömittari".
6. STOP - paina kytkөөksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

6.4 Asetus: Steamify - Höyrytoiminnot

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

kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.

- b. **Haudutus höyryllä** 105 - 130 °C - haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
- c. **Ruskistus höyryllä** 135 - 150 °C - lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja moreaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
- d. **Paahtaminen ja leipominen höyryllä** 155 - 230 °C - 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.

5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 950 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi. Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

8. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.
9. Paina START.
- Höyryä alkaa näkyä noin kahden min kuluttua. Kun laite on kuumentunut

asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

10. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
11. Sammuta laite.
12. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi. Katso kohta "Huolto ja puhdistus", Vesisäiliön tyhjennys.
13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
14. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

6.5 Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit		Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkoasetusten konfigurointi
	Käyttönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Sovellus
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.

Alavalikko	Sovellus
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesisäiliöstä höyrytoimintojen käytön jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynskeittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrynskeittimen piirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

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

Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset

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

Alavalikko	Kuvaus
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.

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 painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Alavalikko toiminnolle: Huolto

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

6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

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

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

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.

5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START .
Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

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

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
 2. Aseta lämmitystoiminto.
 3. ☆,  – paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.
- ☆,  – paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.

4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.

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

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

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

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

7.5 Jäähdytyspuhallin

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

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Asetus: Kellonaika

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

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .

3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .

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

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

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

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

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina .
2. Paina ● ● ● .
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

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

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

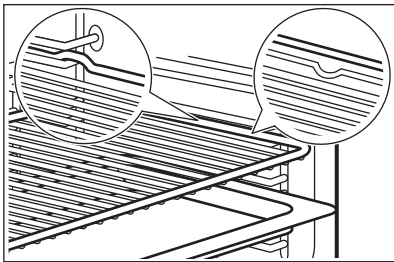
9.1 Lisävarusteiden asennus

i

Tarvikkeiden ominaisuudet voivat vaihdella mallin mukaan. Katso lisätietoja tarvikkeista luvusta "Tuotteen kuvaus".

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

9.2 Paistolämpömittari

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

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.

-  – ruoan sisälämpötila.

Suositukseset:

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

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

Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

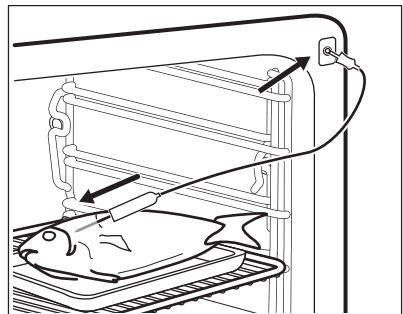
VAROITUS!

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

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.

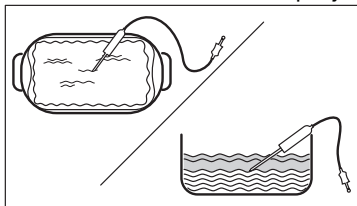


Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin

silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. • • • - 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 kypsennys päättyy.

7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.

8. Paina START.

9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkkejä luvusta "Energiatehokkuus".

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Lokero (Gastronorm)
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteä kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm

- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikina pikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Omenapiirakka 1)	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2
Omenapiirakka 1)	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 2)	Kiertoilma	Leivinpelti	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 2)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	170	20 - 30	3

			°C		
Paahtoleipä 3)	Grilli	Paistoritilä	max.	1 - 2	5

1) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.

2) Esikuumenna tyhjä laite.

3) Esikuumenna laitetta 5 min.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

			°C		
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 45	2 ja 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 1)	Kiertoilma	Leivinpelti	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 55	2 ja 4
Omenapiirakka	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2 ja 4

1) Esikuumenna tyhjä laite.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry.

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

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

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.

2) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

Lisää höyrytysreseptejä

				°C	
Yhdistelmäruoan höyrytys (2 annosta) 1)	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'itetty (perunat ja parsakaali) ja rei'ittämätön (lohi)	2 (lohi) 4 (parsakaali ja perunat)	100	40 (perunat) 18–20 (lohi) 10–12 (parsakaali)
Paahtovanukas (6 annosta)	Korkea kosteus	Pyöreät posliiniastiat paistoritilällä	2	90	35 - 45
Uunimunakas	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'ittämätön	2	85	35 - 45

					
Vaalea leipä	Leipä	Leivinpelti ²⁾	2	180	40 - 50
Kana ³⁾	Matala kosteus	Paistoritilä	2	200	60 - 70

1) Aseta ainekset uuniin yksi kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsentyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.

2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

3) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

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

Tarvikkeet

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

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

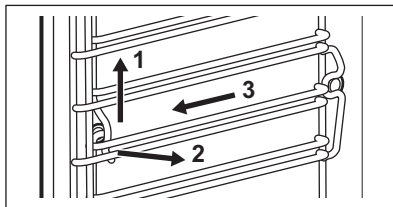
Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

- Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.

2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.

3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.

4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Höyrypuhdistus

- Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet uunista.
- Puhdista uunin sisätilan pohja ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
- Täytä vesisäiliö maksimitasoon, kunnes merkkiäni kuuluu tai näytössä näkyy viesti.
- Valitse: Valikko / Puhdistus.

Lisätoimin- to	Kuvaus
Höyrypuhdis- tus	Kevyt puhdistus Kesto: 30 min
Höyrypuhdis- tus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pe- suainetta. Kesto: 75 min

6. Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita.
Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
8. Sammuta laite.
9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.
10. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
 2. Poista kaikki lisävarusteet
 3. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä. Katso kohtaa "Huolto ja puhdistus", Vesisäiliön tyhjennys.
- Ensimmäisen osan kesto:** noin 100 min
4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
 5. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
 6. Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoainetta.
 7. Täytä vesisäiliön jäljellä oleva osa 700 ml:lla vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
 8. Käynnistä toiminto ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.

Toisen osan kesto: noin 35 min

9. Täytä vesisäiliöön 950 ml vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus.
10. Poista grilli-/uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
11. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
12. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
13. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

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

11.6 Kalkinpoistumuistutus

Laitte antaa kaksi muistutusta kalkinpoistosta. Kalkinpoistumuistutusta ei voi poistaa käytöstä.

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

11.7 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
 2. Poista kaikki lisävarusteet
 3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
 4. Täytä vesisäiliö vedellä enimmäistasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
 5. Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.
- Kesto:** noin 30 min
6. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
 7. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.8 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

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

11.9 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.10 Vesisäiliön tyhjennys

Käytä sitä höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen jäljellä olevan veden poistamiseksi vesisäiliöstä.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Vesisäiliön tyhjennys.

Kesto: 6 min

5. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
6. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

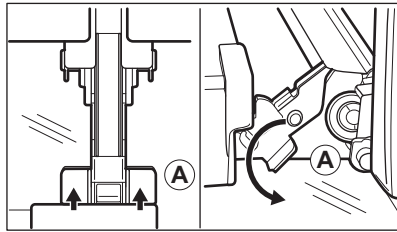
Luukku on painava.



HUOMIO!

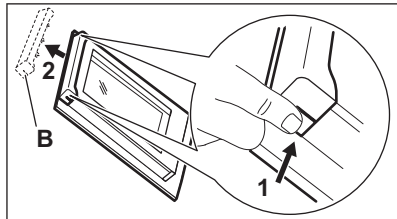
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkiäntua.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.

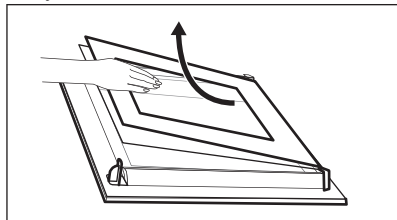


4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun

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



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



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa. Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

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

11.12 Lampun vaihtaminen

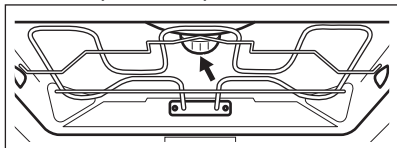
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



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

Sivulamppu

1. Irrota vasen rutilämkannatin, jotta pääset käsittelemään lampputa.
2. Irrota suojust Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.
4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. Asenna vasen rutilämkannatin.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Mitä tehdä, jos...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon säätämiseen luvusta "Kellotoiminnot". Luukku ei ole kunnolla kiinni. Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta "Huolto ja puhdistus".
 Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittäjiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Ennen ensikäyttöä" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

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

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut. 1)	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 – ongelma liittyen Wi-Fi-yhteys-signaaliin.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys-yhteyden muodostamiseksi epäonnistui.	Käynnistä laite uudelleen. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. 1)2)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

1) Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

2) Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnistenumero	COS960B 944032183 EOK9S6B0 944032184	
Energiatohokkuusluokka	61.9	
Energiatohokkuusluokka	A++	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1.09 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.52 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimerkintä	70 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	COS960B	36.5 kg
	EOK9S6B0	36.5 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta ”Ennen ensimmäistä käyttökertaa”.

13.3 Energiansäästövinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

Lepotila

Näyttö siirtyy 2 minuutin kuluttua valmiustilaan.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	27
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	29
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	31
4. BETJENINGSPANEL.....	32
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	32
6. DAGLIG BRUK.....	34
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	38
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	39
9. BRUKE TILBEHØRET.....	39
10. RÅD OG TIPS.....	41
11. STELL OG RENGJØRING.....	44
12. FEILSØKING.....	47
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	50

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- 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 i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt 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 gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørklassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, døren er tung.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Dampkoking

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

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

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon,

fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

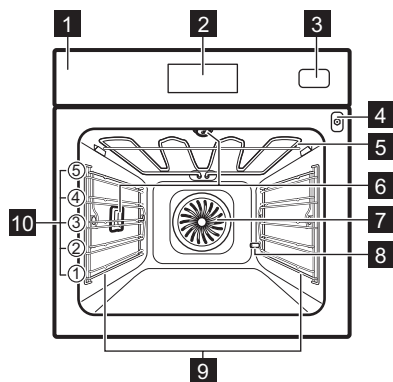
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. PRODUKTBeskrivelse

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Kontakt til steketermometer

- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

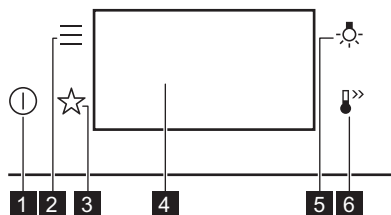
3.2 Tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



4. BETJENINGSPANEL

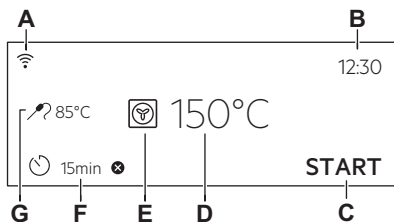
4.1 Oversikt over betjeningspanel



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

4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



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

Displayindikatorer

OK For å bekrefte valget eller innstillingen.

< Gå ett nivå tilbake på menyen.

↶ Angre siste handling.

☑ For å slå alternativene på og av.

🔔 Lydsignalfunksjonen aktiveres.

🔔 STOP Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.

🔔 Kun popup-meldingen aktiveres.

🕒 Utsatt start-funksjonen er aktivert.

✕ Slik sletter du innstillingen.

📶 Wi-Fi-tilkobling er slått på.

📺 Fjernstyring er slått på.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

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

5.2 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
 - Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
 2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
 3. Slå på produktet.
 4. Trykk på . Velg: Oppsett Tilkoblinger.
 5.  – skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



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

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

5.3 Programvarelisenser

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

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

5.4 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.5 Innstilling: Vannhardhet

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

Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

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

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

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

Tabellen viser innstillingsområdet for vannhardhet med det tilsvarende nivået for vannkvalitet. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	 

Vannhardhetsnivå	Testpapper
2 - middels hardt	
3 - hardt	

Vannhardhetsnivå	Testpapper
4 - svært hardt	

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinering med vifte

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



Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



Frossen mat

Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommefrites, kroketter eller vårruller).



Over og Undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.



Pizzafunksjon

Best for å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedefra.



Undervarme

Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllnivået.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

SPECIALER



Hermetisering

For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllnivået.



Tørking

For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

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



Grateng

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



Langtidssteking

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



Hold varm

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



Baking med fukt

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

DAMP



Steamify

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



Damp-oppvarming

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



Brødbaking

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



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.



Full damp

For damping av grønnsaker, sideretter eller fisk.



Fuktighet høy

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



Fuktighet lav

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

6.2 Merknader om: Baking med fukt

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

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

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

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

6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slik slår du av produktet.

6.4 Innstilling: Steamify – Ovnssfunksjoner med damp

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

grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.

5. Trykk på OK.
6. Trykk på dekselet til vanntanken for å åpne det.
7. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 950 ml) frem til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min. Ikke fyll vanntanken over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.

ADVARSEL!

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

8. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen.
 9. Trykk på START.
- Dampen synes etter ca. 2 min. Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydsignal høres.
10. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
 11. Slå du av produktet.
 12. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester.
- Se etter i kapittelet «Stell og rengjøring», Tank tømmes.
13. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
 14. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.

ADVARSEL!

Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

6.5 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

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

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tøking	Prosedyre for tøking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Tank tømmes	Slik fjerner du det som er igjen av vann i vanntankens når du er ferdig med dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Prosedyre for skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

Undermeny	Anvendelse
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Tilkoblinger

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

Undermeny for: Oppsett

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

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

Undermeny for: Service

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

6.6 Innstilling: Assistert matlaging

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

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

- Rå
- Middels
- Godt stekt

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

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

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

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

7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

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

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivisering av produktet.

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

Barnelås er aktivert.

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

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

7.4 Automatisk avstenging

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

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

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

7.5 Kjølevifte

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

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

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

8.2 Innstilling: Tid på dagen

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

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .

3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.

4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

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

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

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

8.6 Endre timerinnstillinger

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

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

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

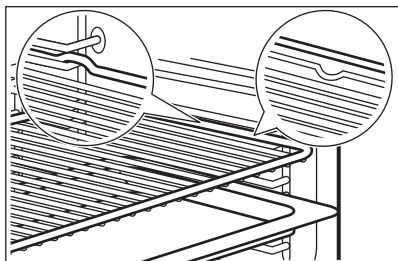
9.1 Innsetting av tilbehør



Avhengig av modellen kan tilbehørsfunksjonene variere. Se kapittelet «Produktbeskrivelse» for mer informasjon om tilbehøret.

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

9.2 Steketermometer

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

To temperaturer må stilles inn:

- °C – temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.

-  – kjernetemperaturen for maten.
- Anbefalinger:

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

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

Matlaging med: Steketermometer



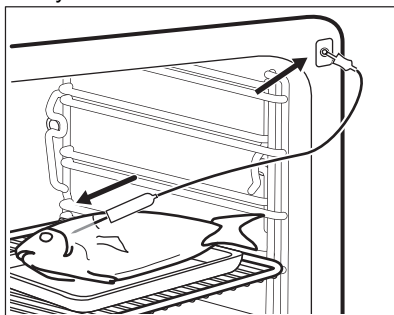
ADVARSEL!

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

1. Slå på produktet.
2. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovns temperatur.
3. Sett steketermometeret i maten:

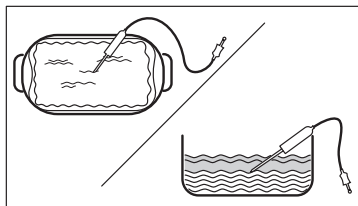
Kjøtt, fjærkre og fisk

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



Gryterett

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



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til kapittelet «Produktbeskrivelse».

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5.  – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. • • • – trykk for å angi foretrukket alternativ:

- Lydsignal – når 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.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.
8. Trykk på START.
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

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

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

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

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

Symboler som brukes i tabellene:



Mattype



Varmefunksjon



Temperatur



Tilbehør



Beholder (Gastronorm)



Vekt (kg)



Hyllenivå



Tilberedningstid (min)

10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

10.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

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

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking på ett nivå

			°C		
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	Rist	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over og Under-varme	Rist	160	45 - 60	2
Eplekake ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	160	55 - 65	2
Eplekake ¹⁾	Over og Under-varme	Rist	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	140	25 - 35	2
Kjeks	Over og Under-varme	Stekebrett	140	25 - 35	2
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ²⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett	150	20 - 30	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ²⁾	Over og Under-varme	Stekebrett	170	20 - 30	3

			°C		
Ristet brød 3)	Grill	Rist	maks.	1 - 2	5

1) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.

2) Forvarm det tomme produktet

3) Forvarm det tomme produktet i 5 min.

Baking på flere nivåer

			°C		
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	140	25 - 45	2 og 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Ekte Varmluft	Stekebrett	150	25 - 35	2 og 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	Rist	160	45 - 55	2 og 4
Eplekake	Ekte Varmluft	Rist	160	55 - 65	2 og 4

1) Forvarm det tomme produktet

10.5 Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

Still temperaturen til 100°C.

				
Brokkoli 1) 2)	2/3 dampsett perforert	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1) 2)	2/3 dampsett perforert	maks.	3	10 - 11
Frosne erter 2)	2 x 2/3 dampsett perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Sett stekebrettet på den første brett plasseringen, med hellingen mot baksiden av innsiden av ovnen.

Flere dampoppskrifter

				°C	
Kombinert dampingsrett (2 porsjoner) 1)	Full damp	Gastronorm 1/2 perforert (poteter og brokkoli) og ikke-perforert (laks)	2 (laks) 4 (brokkoli og poteter)	100	40 (poteter) 18-20 (laks) 10-12 (brokkoli)
Karamellpudding (6 porsjoner)	Fuktighet høy	Runde porselenstallerkener på rist	2	90	35 - 45
Egg Royale for supper	Full damp	Gastronorm 1/2 perforert	2	85	35 - 45

					
Loff	Brødbaking	Stekebrett ²⁾	2	180	40 - 50
Kylling ³⁾	Fuktighet lav	Rist	2	200	60 - 70

1) Plasser ingrediensene i ovnen etter hverandre på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.

2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

3) Sett stekebrettet på første hylleposisjon for å samle opp dryppende fett.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

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

Tilbehør

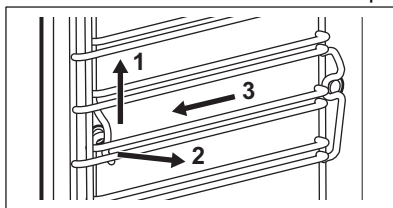
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

4. Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Holderne på de uttrekbare skinnene må peke forover.

11.3 Damprengjøring

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
3. Rengjør bunnen av rommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
5. Velg: Meny Rengjøring.

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

6. Trykk på START. Følg instruksjonene på displayet.
Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.

7. Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.
8. Slik slår du av produktet.
9. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.
10. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.



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

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Avkalking

Bruk den til å avkalke dampsystemet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Sørg for at vanntanken er tom. Se i kapittelet «Stell og rengjøring», Tank tømmes.
- Varighet første del:** rundt 100 min
4. Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
 5. Plasser grill-/stekepannen i første hylleposisjon.
 6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vanntanken.
 7. Fyll resten av av vanntanken med 700 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
 8. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
- Varighet andre del:** rundt 35 min
9. Fyll vanntanken med 950 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
 10. Når funksjonen er ferdig, tar du ut grill-/stekepannen.
 11. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 12. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
 13. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

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

11.6 Påminnelse om avkalking

Produktet gir to påminnelser om avkalking. Påminnelsen om avkalking kan ikke deaktiveres.

- Forsiktig påminnelse – anbefaler at du avkalke produktet.
- Kraftig påminnelse – krever at produktet avkalles. Hvis du ikke avkalke produktet når den kraftige påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.7 Skylling

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

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Plasser langpannen på nederste hylleliv.
 4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet med vann helt til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
 5. Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.
- Varighet:** rundt 30 min
6. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
 7. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.



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

11.8 Tørking

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

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

11.9 Tørkepåminnelse

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

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.10 Tank tømmes

Bruk dette når du har laget mat med ovnsfunksjonen for damp. Da fjerner du resten av vannet fra vanntanken.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
 4. Velg: Meny / Rengjøring / Tank tømmes.
- Varighet:** 6 min
5. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
 6. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.



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

11.11 Fjerne og installere døren

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



ADVARSEL!

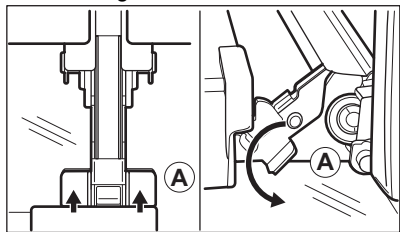
Døren er tung.



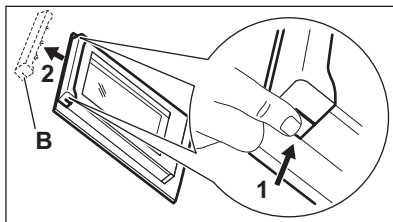
FORSIKTIG!

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

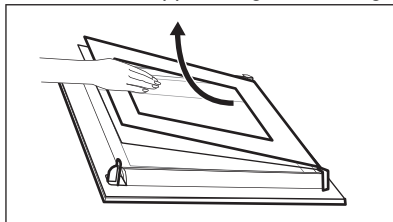
1. Påse at produktet er kaldt.
2. Åpne døren helt.
3. Trykk spennarmene **A** på de to dørhengslene helt ned.



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



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



10. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen. Gjøta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

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

11.12 Skifte lyspære



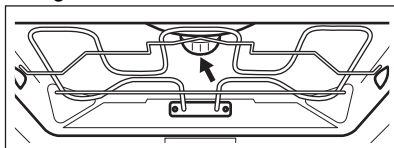
ADVARSEL!

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

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

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.

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

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.

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

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se kapittelet «Klokkefunksjoner».
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon.
Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.	
Problemer med trådløst nettverks-signal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterens. Start ruterens på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før første gangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterens så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

12.2 Feilkoder

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

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt. 1)	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	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.
F601 - det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 - den første tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)2)	Slå produktet av og på.

1) Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

2) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COS960B 944032183 EOK9S6B0 944032184
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus
Antall ovner	1

Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	70 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	COS960B	36.5 kg
	EOK9S6B0	36.5 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

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

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, 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.

Standbymodus

Etter 2 min skifter displayet til standby-modus.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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



