



EOK9S8B0

EOK9S8T0

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

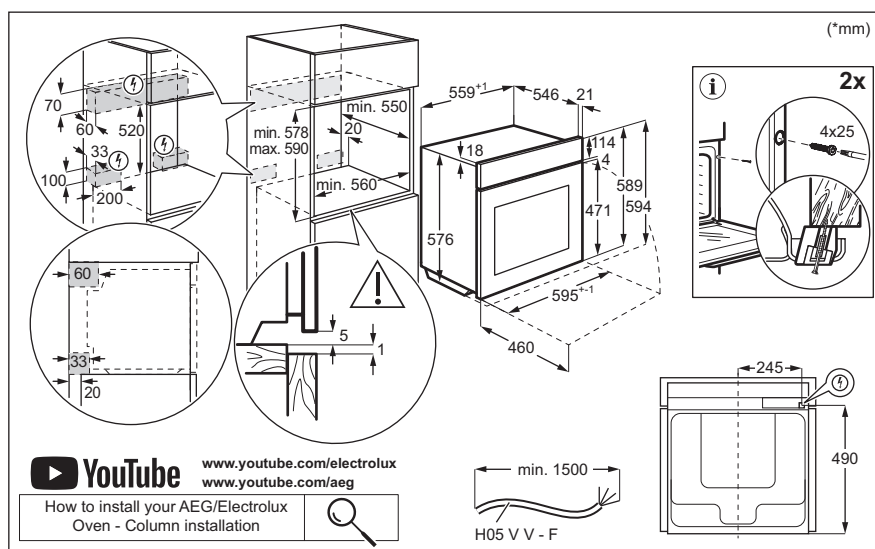
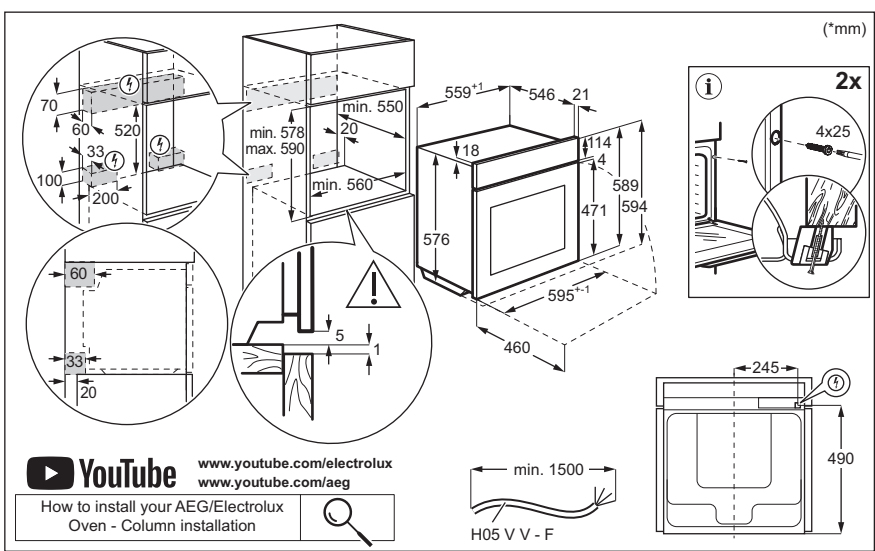
3

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

31



INSTALLATION / INSTALLASJON



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	16
8. URFUNKTIONER.....	17
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	18
10. RÅD OG TIPS.....	19
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	22
12. FEJLFINDING.....	26
13. ENERGIEFFEKTIV.....	28
14. MILJØHENSYN.....	30

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til

lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylde, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnens bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

2.7 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.8 Service

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

2.9 Bortskaffelse



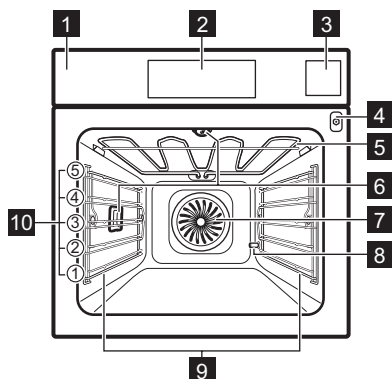
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrør
- 9 Ovnribbe, udtagelig

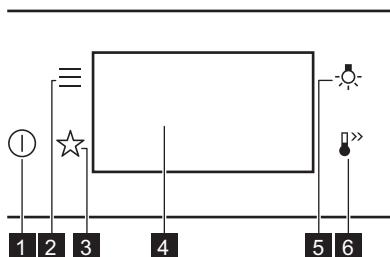
10 Ovnribber

3.2 Tilbehør

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

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel

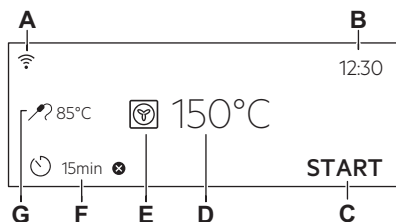


- 1 Til / Fra Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

2	Menu	Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Kontakt, ovnlys	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

4.2 Display

Display til indstilling af funktioner.



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

Kontrollamper i display

OK Bekræft valg/indstilling.

◀ Gå ét niveau tilbage i menuen.

Kontrollamper i display

- ↶ Fortryd den sidste handling.
- ☐ Slå tilvalg til og fra.
- 🔔 Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
- 🔔 STOP Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
- 🔔 Kun pop-up besked er aktiveret.
- 🕒 Udskudt start-funktionen er aktiveret.
- ✕ Annullér indstilling.
- 📶 Wi-Fi forbindelsen er slået til.
- 📶 Fjernbetjent tilstand er tændt.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

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

5.2 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.

4. Tryk på Vælg: Indstillinger / Forbindelser.

5. - skub eller tryk for at tænde eller slukke: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.



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

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

5.3 Softwarelicenser

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

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

5.4 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

5.5 Indstilling: Vandets hårdhed

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

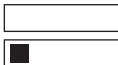
Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Se efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

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

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

Tabellen viser vandets hårdhedgrad med det tilsvarende niveau af vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdheds-grad	Testpapir
1 - blød	
2 - moderat hårdt	
3 - hårdt	
4 - meget hårdt	

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Varmluft Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Pizza Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	Undervarme Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnribbe.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konservesglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.
	Tørring Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.



Yoghurt funktion

Tilberedning af yoghurt. Ovnlyset er slukket med denne funktion.



Tallerkenvarmer

Forvarmning af tallerkener til servering.



Optøning

Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.



Gratiner

Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Bagning af gratin og bruning.



Lavtemperaturstegning

Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lamme-kød).



Holde varm

Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP



Steamify

Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.



SousVide tilberedning

Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede poser ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide tilberedning herunder samt kapitlet "Råd og tips" med kogetabellerne for yderligere oplysninger.



Opvarmning med damp

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



Brød

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



Hævning af dej

Fremskynding af dejens hævningsproces. Dæk dejs overflade for at forhindre udtørring.



Fuld damp

Dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.



Fugtighed Høj

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



Fugtighed Medium

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



Fugtighed Lav

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

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

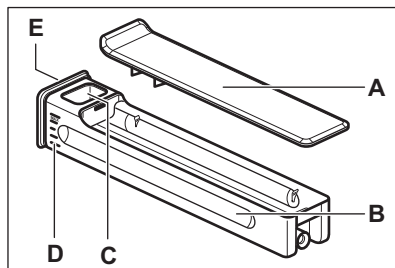
Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

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

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

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

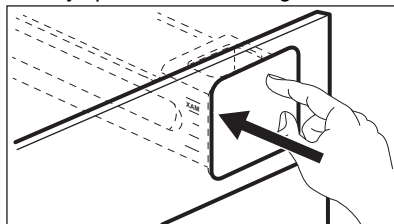
6.4 Vandtank



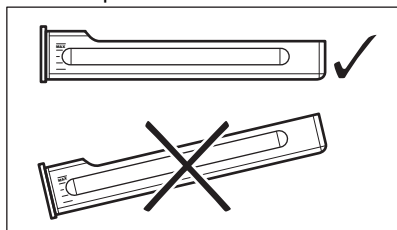
- A. Låg
- B. Tank
- C. Åbning af vandindløb
- D. Måleskala
- E. Frontdæksel

6.5 Brug af: Vandtank

1. Tryk på vandtankens låg.



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



4. Indsæt den fyldte vandtank i den samme position.



FORSIGTIG!

Hold vandtanken væk fra varme overflader.

6.6 Indstilling: Steamify - Dampovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Tryk på . Indstil dampovnfunktionen.
3. Tryk på **OK**. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.

Dampovnfunktionens type afhænger af den indstillede temperatur:

- a. **Fuld damp** 50 - 100 °C - til dampning af grøntsager, korn, bælgrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
- b. **Høj damp til stuvning** 105 - 130 °C - til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og gryderetter.
- c. **Medium damp til sprød skorpe** 135 - 150 °C - til kød, gryderetter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød overflade. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen

automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratinering.

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

5. Tryk på **OK**.
6. Tryk på vandtankens låg for at åbne og fjerne det.
7. Tryk på vandtankens låg for at åbne den.
8. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml). Brug måleskalaen på vandtanken. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min.



ADVARSEL!

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

9. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. Fyld ikke vandtanken over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.



ADVARSEL!

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

10. Tør om nødvendigt ydersiden af vandtanken med en blød klud. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.
11. Tryk på **START**. Dampen viser sig efter ca. 2 min. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.
12. Når vandtanken løber tør for vand, lyder signalet. Fyld vandtanken op. Ved slutningen af tilberedningen kører

køleblæserne hurtigere for at fjerne dampen.

13. Sluk for produktet.

14. Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

15. Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.

16. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere i ovns indre.

17. Når produktet er blevet koldt, skal du rengøre ovnen indvendigt med en våd, blød klud.



ADVARSEL!

Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

6.7 Indstilling: SousVide tilberedning

1. Tænd for produktet.

2. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.

3. Tryk på:

4. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.

5. Indstil temperaturen og tryk på OK.

6. Tryk på Displayet viser timerindstillinger.

7. Indstil timeren og tryk på OK.

8. Tryk på: START

9. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud.

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

6.8 Menu

Tryk på for at åbne menuen .

Menupunkt		Applikation
Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Rengøring

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

Undermenu for: Tilvalg

Under-menu	Anvendelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.

Under-menu	Anvendelse
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Forbindelser

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

Undermenu for: Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.

Under-menu	Beskrivelse
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Undermenu for: Service

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

6.9 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

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

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.

2. Tryk på: 

3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.

4. Vælg en ret eller en madvaretype.

5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

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

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og tilberedningstid.

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

⊗ - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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

☆,  - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: .
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Børnesikring er aktiveret.

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

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

Lågen er låst, når denne funktion er aktiveret, og produktet er slukket.

7.4 Automatisk slukning

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

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

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

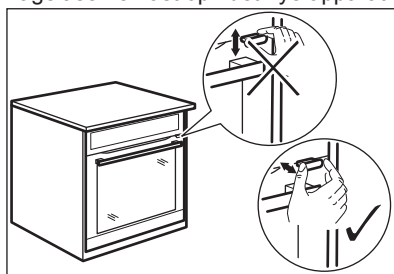
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid.

7.5 Køleblæser

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

7.6 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



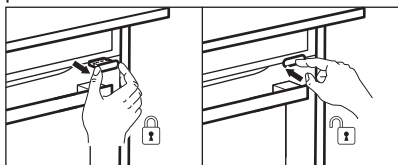
⚠ FORSIGTIG!

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

7.7 Brug af mekanisk lågelås

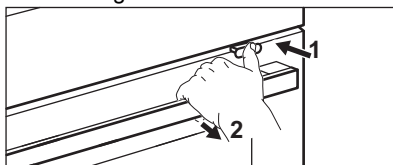
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



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

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



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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket. Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes. Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.

3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på:
3. Indstil tid.
Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ●.
4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.
Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

8.4 Indstilling: Udskudt start

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

8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på .

2. Tryk på ● ● ● .
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

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

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

9. BRUG AF TILBEHØRET

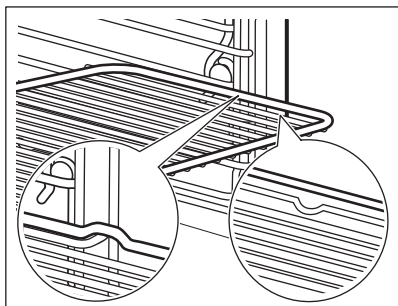
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

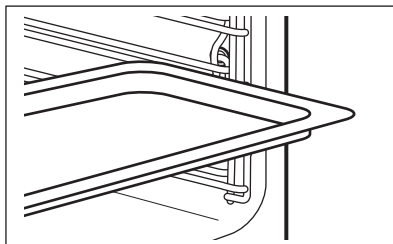
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner,. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

9.2 Termometer

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

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
-  – madens kerntemperatur.

Anbefalinger:

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

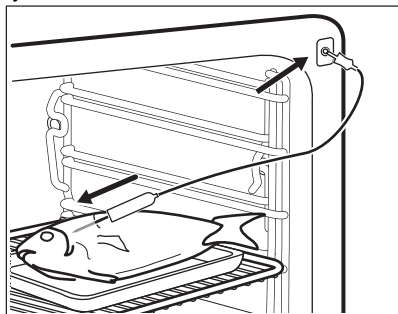
Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

Tilberedning med: Termometer

⚠ ADVARSEL!

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

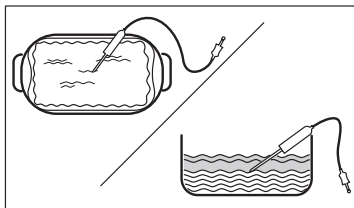
1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

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

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse". Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5. - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
7. Vælg indstillingen, og tryk gentagne gange på **OK** for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på **START**.
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for

temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

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

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Beholder (Gastronorm)
	Vægt (kg)
	Ovnribbe



Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

10.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bagning på én ovnribbe

			°C		
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 60	2

			°C		
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	Grillrist	160	45 - 60	2
Æbletærte 1)	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2
Æbletærte 1)	Over-/undervarme	Grillrist	180	55 - 65	1
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 35	2
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	140	25 - 35	2
Små kager i form, 20 stk./plade 2)	Varmluft	Bageplade	150	20 - 30	3
Små kager i form, 20 stk./plade 2)	Over-/undervarme	Bageplade	170	20 - 30	3
Toast 3)	Grillstegning	Grillrist	maks.	1 - 2	5

1) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

2) Forvarm den tomme ovn.

3) Forvarm den tomme ovn i 5 min.

Bagning på flere ovnribber

			°C		
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 45	2 og 4
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Varmluft	Bageplade	150	25 - 35	2 og 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 55	2 og 4
Æbletærte	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2 og 4

1) Forvarm den tomme ovn.

10.5 Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Indstil temperaturen til 100°C.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 perforeret damp sæt	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 perforeret damp sæt	maks.	3	10 - 11

				
Ærter, frosne 2)	2 x 2/3 perforeret damp sæt	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Placer bagepladen på første ovnribbe med hældningen mod ovnens bagvæg.

Yderligere dampopskrifter

				°C	
Dampning af kombineret ret (2 portioner) 1)	Fuld damp	Gastronorm 1/2 perforeret (kartofler og broccoli) og ikke-perforeret (laks)	2 (Laks) 4 (Broccoli og kartofler)	100	40 (Kartofler) 18 - 20 (Laks) 10 - 12 (Broccoli)
Karamelbudding (6 portioner)	Fugtighed Høj	Runde porcelænsformer på grillristen	2	90	35 - 45
Æggecreme	Fuld damp	Gastronorm 1/2 ikke perforeret	2	85	35 - 45
Franskebrød	Brød	Bageplade 2)	2	180	40 - 50
Kylling 3)	Fugtighed Lav	Grillrist	2	200	60 - 70

1) Anbring ingredienserne i ovnen efter hinanden på et passende tidspunkt, så alle ingredienser er færdigtillberedte på samme tid. Du kan tilberede to portioner på samme tid.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Placer bagepladen på første ovnribbe til at opsamle dryppende fedt.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

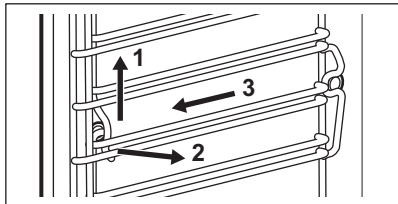
Tilbehør

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

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

11.3 Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og brænde resterne af.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan beskadige ovnen.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

Fyld ikke vandtanken under rengøring. Det genstarter rengøringscyklussen.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Sørg for, at vandtanken er tom. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.
5. Tænd for ovnen.
6. Tryk på / Rengøring.
7. Vælg rengøringsstilstanden.

Valgmulighed	Varighed
Pyrolyserengøring, Kort	1 h
Pyrolyserengøring, normal	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	3 h

Når rengøringen starter, slukkes lyset. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.

Brug ikke produktet, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.

8. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.

9. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud. Fjern rester fra bunden af ovnen.

11.4 Rengøring med damp

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

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

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



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

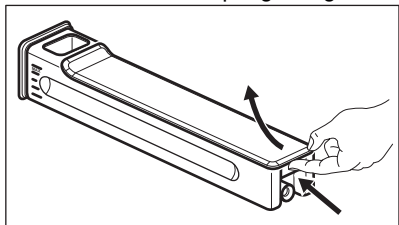
11.5 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

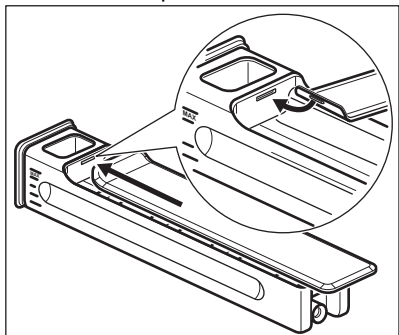
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.Pyrolyserengøring.

11.6 Rengøring af vandtanken

1. Fjern vandtanken fra produktet.
2. Fjern låget på vandtanken. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



3. Vask vandtankens dele med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandtanken i en opvaskemaskine.
4. Saml vandtanken igen.
5. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den derefter mod tankens krop.



6. Indsæt vandtanken.
7. Skub vandtanken mod produktet, indtil den låser.

11.7 Afkalkning

Bruges til at afkalke dampsystemet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret.
3. Sørg for, at vandtanken er tom. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.

Varighed af den første del: ca. 100 min

4. Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
5. Placer grill-/bradepande på første ovnribbe.
6. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandtanken.
7. Fyld vand i den resterende del af vandtanken til maks. niveauFyld den resterende del af vandtanken med 700 ml, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
8. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

9. Fyld vandtanken med vand. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandtanken. Indsæt vandtanken. Fyld vandtanken med 950 ml vand, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
10. Når funktionen er færdig, skal du fjerne grill-/bradepanden.
11. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
12. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.
13. Fjern resterende vand fra vandtanken.
14. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

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

11.8 Påmindelse om afkalkning

Produktet giver to påmindelser om afkalkning. Påmindelsen om afkalkning kan ikke deaktiveres.

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

11.9 Rensning af dampgenerator

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

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.

3. Stil bradepanden på ovnsens første ovnribbe.
4. Fyld vand i vandtanken. Fyld vand i vandtanken til det maksimale niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
5. Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.

Varighed: ca. 30 min

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



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.10 Tørring

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

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

11.11 Husk tørring

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

Tryk på JA for at tørre produktet.

11.12 Tømning af vandbeholder

Brug den efter tilberedning med dampovnfunktion til at fjerne det resterende vand fra vandtanken.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnsens første ovnribbe.
4. Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder.

Varighed: 6 min

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



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.13 Afmontering og montering af dør

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



ADVARSEL!

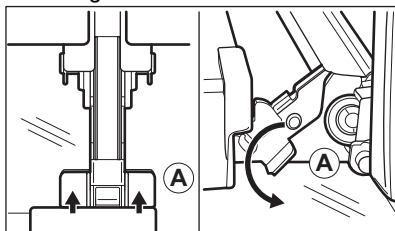
Lågen er tung.



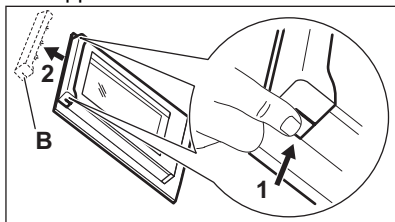
FORSIGTIG!

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

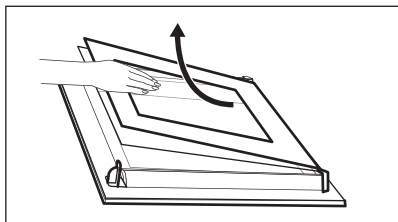
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



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



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



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe.

Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

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

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

11.14 Udskiftning af pæren

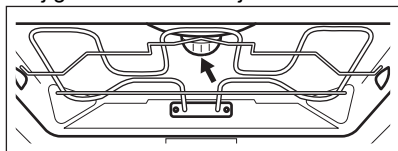
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Toplampe

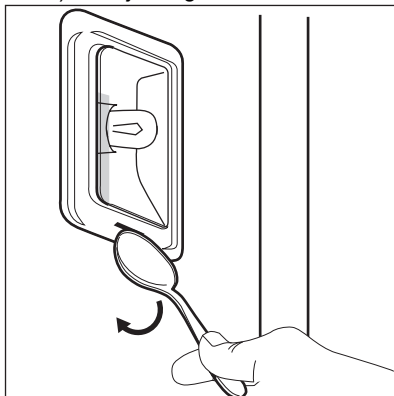
1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



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

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glasdækslet.



3. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
4. Rengør glasdækslet.
5. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
6. Monér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
7. Monér glasdækslet
8. Monér venstre ovnribbe.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

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

12.2 Fejlkoder

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

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
C2 - Termometer er i produktets ovnrum under Pyrolyserengøring.	Tag Termometer.
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lågen.
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F601 - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - dampenssensorens temperatur er for høj. ¹⁾	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 - sensoren i Vandtank kan ikke måle vandniveauet. ¹⁾	Tøm Vandtank, og fyld den igen.
F508 - Vandtank virker ikke korrekt. ¹⁾	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig. ¹⁾	Sluk og tænd for ovnen.

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

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn

Electrolux

Identifikation af model	EOK9S8B0 944032130 EOK9S8T0 944032129	
Energieeffektivitetsindeks	61.9	
Energieeffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EOK9S8B0	39.5 kg
	EOK9S8T0	40.0 kg

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

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

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

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

Standby tilstand

Efter 2 minutter skifter displayet til standby tilstand.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	33
3. PRODUKTBeskrivelse.....	36
4. BETJENINGSPANEL.....	36
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	37
6. DAGLIG BRUK.....	38
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	43
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	45
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	45
10. RÅD OG TIPS.....	47
11. STELL OG RENGJØRING.....	50
12. FEILSØKING.....	54
13. ENERGIEFFEKTIV.....	56
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	57

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.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

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.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- 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 Pleie 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 dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. 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 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 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.

2.7 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.

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering



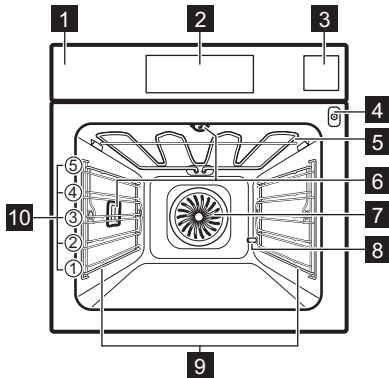
ADVARSEL!

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

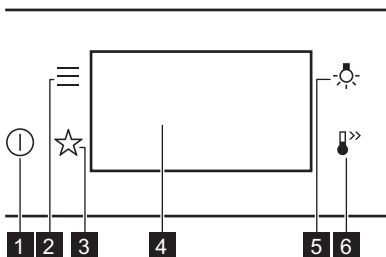
10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

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

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel

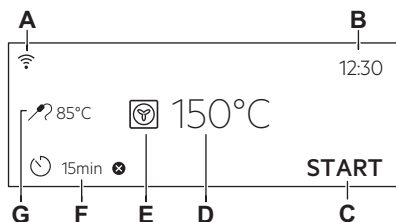


- 1 På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.

2	Meny	Viser produktets 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.

Displayindikatorer

- Angre siste handling.
- For å slå alternativene på og av.
- Lydsignalfunksjonen aktiveres.
- Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.
- Kun popup-meldingen aktiveres.
- Utsatt start-funksjonen er aktivert.
- Slik sletter du innstillingen.
- Wi-Fi-tilkobling er slått på.
- Fjernstyring er slått på.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første 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 ekstern 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 kildekoden 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. Ventiler 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.

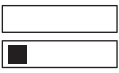
Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet 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	
2 - middels hardt	
3 - hardt	
4 - svært hardt	

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjerfe på én brett plassering. 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. pommes frites, kroketter eller vårruller).



Over og Undervarme

For å bake og steke på ett hyllennivå.



Pizzafunksjon

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



Undervarme

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



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

SPESIALER



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 hyllennivået.



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.



Yoghurt-funksjon

For å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

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



Grateng

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



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.



SousVide tilberedning

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



Damp-oppvarming

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



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 middels

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



Fuktighet lav

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

6.2 Merknader om: Baking med fukt

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

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

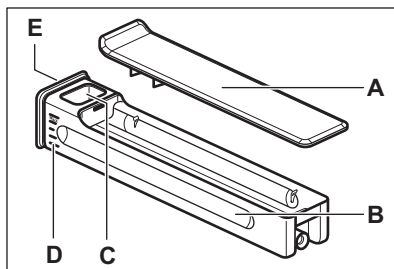
Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For 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.

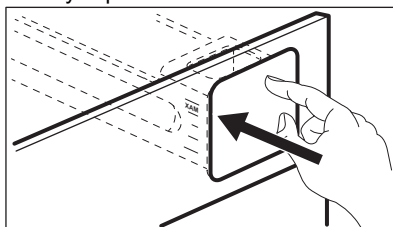
6.4 Vanntank



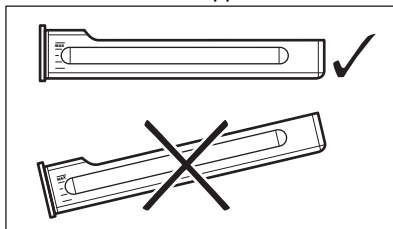
- A. Lokk
- B. Behållare (Tank)
- C. Åpning for inntak av vann
- D. Skala
- E. Frontdeksel

6.5 Slik gjør du: Vanntank

1. Trykk på vanntankens deksel.



2. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet. Det er to metoder for å helle i vannet:
 - a. La vanntanken ligge i ovnen og hell vannet fra en beholder.
 - b. Fjern vanntanken fra ovnen og fyll den med vann fra en kran.
3. Flytt vanntanken mens den står horisontalt, så slipper du å søle.



4. Sett vanntanken tilbake i opprinnelig posisjon.



FORSIKTIG!

Hold vanntanken unna varme overflater.

6.6 Innstilling: Steamify – Ovnfunksjoner 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 stuett 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 vanntankens deksel for å åpne og ta det ut.
7. Trykk på dekselet til vanntanken for å åpne det.
8. Fyll vanntanken med kaldt vann til maksimal kapasitet (ca. 950 ml). Bruk vanntankens vekt. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min.

ADVARSEL!

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

9. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 950 ml) frem til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. 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.

10. Tørk av vanntanken med en myk klut på utsiden om det trengs. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen.
11. Trykk på START.
Dampen synes etter ca. 2 min. Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydsignal høres.
12. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen. Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen.
13. Slå da av produktet.
14. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester.
15. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester. Se etter i kapittelet «Stell og rengjøring», Tank tømmes.
16. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
17. 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.

6.7 Innstilling: SousVide tilberedning

1. Slå på produktet.

- 2. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
- 3. Trykk på .
- 4. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
- 5. Angi temperaturen og trykk på OK.
- 6. Trykk på . Displayet viser timerinnstillinger.
- 7. Still inn tidtakeren og trykk på OK.
- 8. Trykk på START.
- 9. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene.

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

6.8 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

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

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.

Undermeny	Anvendelse
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
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.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Undermeny for: Service

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

6.9 Innstilling: Assistert matlaging

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

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

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

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

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

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre 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 aktivering 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.

Døren er låst når denne funksjonen er aktivert og produktet er slått av.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmekonsklusjonen 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».

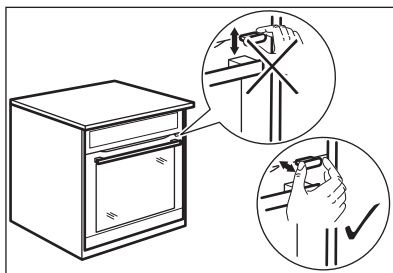
Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

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.

7.6 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



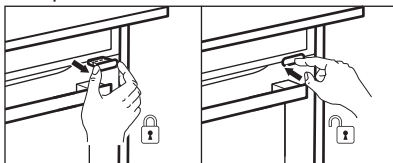
⚠ FORSIKTIG!

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

7.7 Bruk av mekanisk dørlås

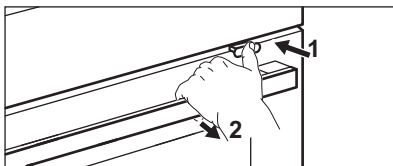
For å låse døren: trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

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



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

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



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

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

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

8.2 Innstilling: Tid på dagen

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

8.3 Innstilling: Timer

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

3. Still inn tiden.

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

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

8.4 Innstilling: Utsatt start

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

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. 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. BRUK AV TILBEHØRET

ADVARSEL!

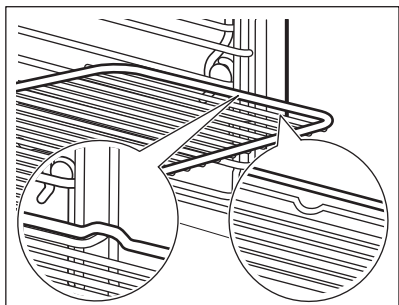
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse.

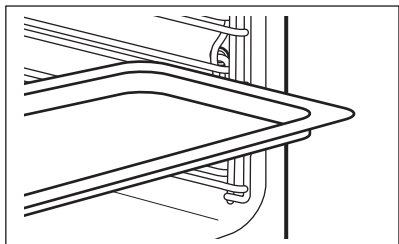
Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

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

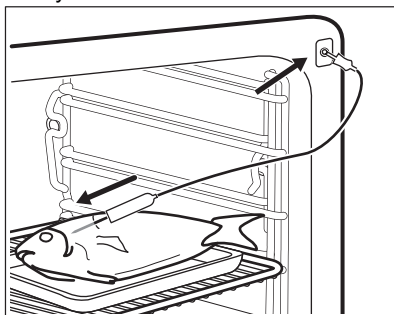
ADVARSEL!

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

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

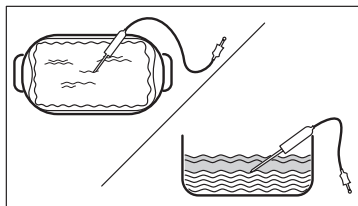
Kjøtt, fjærkre og fisk

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)



Hyllnivå



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.
- Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik eller sitronsyre for å fjerne kalkrester.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. 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

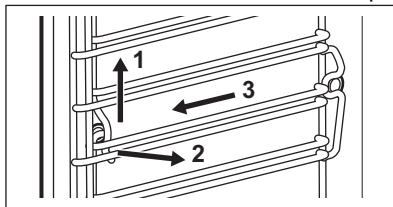
Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

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 Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.



ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.



FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

Ikke fyll vanntanken under rengjøring. Det starter rengjøringssyklusen på nytt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.

3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Sørg for at vanntanken er tom. Se i kapittelet «Stell og rengjøring», Tank tømmes.
5. Slå på produktet.
6. Trykk på  / Rengjøring.
7. Velg rengjøringsmodusen.

Valg	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	1 h
Pyrolytisk rengjøring, normal	1 h 30 min
Pyrolytisk rengjøring, intens	3 h

Når rengjøringen starter, er lampen av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

8. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.
9. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

11.4 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.
5. Velg: Meny Rengjøring.

Valg	Beskrivelse
Damprengjøring	Lett rengjøring Varighet: 30 min
Damprengjøring 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. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
11. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.



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

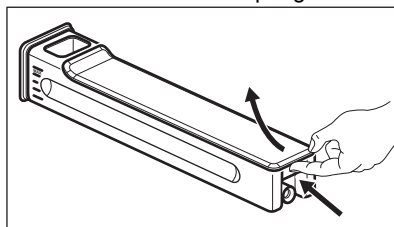
11.5 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

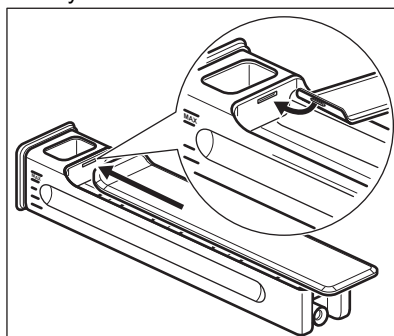
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.Pyrolytisk rengjøring.

11.6 Rengjøring av vanntanken.

1. Fjern vanntanken fra produktet.
2. Fjern lokket på vanntanken. Løft dekelet i samsvar med fremspringet bak.



3. Vask vanntankens deler med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vanntanken i en oppvaskmaskin.
4. Sett vanntanken sammen igjen.
5. Monter lokket. Sett først inn framsiden og skyv den så mot tankens hoveddel.



6. Sett inn vanntanken.
7. Skyv vanntanken mot produktet til den klikkes på plass.

11.7 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
Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
5. Plasser grill-/stekepannen i første hylleposisjon.
6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vanntanken.
7. Fyll resten av vanntanken til maksimal kapasitet med vann. 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 vann. Sørg for alt avkalkningsmiddel er borte fra vanntanken. Sett inn vanntanken. 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. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
14. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

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

11.8 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.

11.9 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 hyllenivå.
4. Fyll vanntanken med vann. 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.

11.10 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.

11.11 Tørkepåminnelse

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

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.12 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.

11.13 Fjerne og installere døren

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



ADVARSEL!

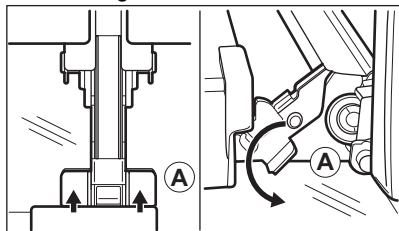
Døren er tung.



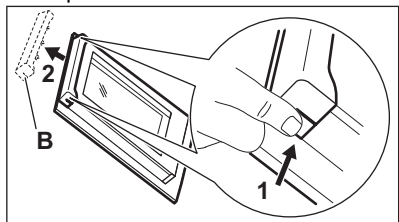
FORSIKTIG!

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.

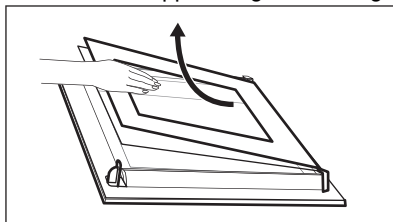


4. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



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. Gjøenta 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.

11.14 Skifte lyspære



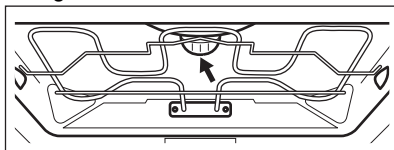
ADVARSEL!

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.

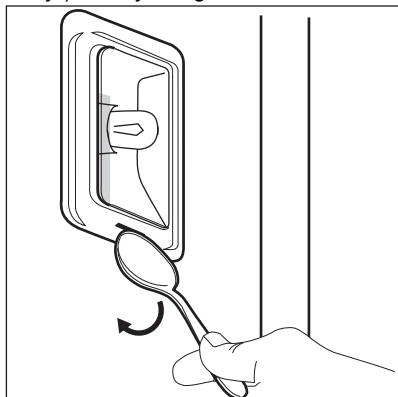


2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.

2. Bruk en smal, stump gjenstand (f.eks. en teskje) for å fjerne glassdekselet.



3. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
4. Rengjør glassdekselet.
5. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
6. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
7. Monter glassdekselet
8. 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. Lamper / symboler for platetopp
	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.
Produktet holder ikke på vanntanken etter at du setter den inn.	Du trykket ikke godt nok på vanntanken. Før vanntanken helt inn i produktet.
Vann renner ut av vanntanken.	Du gjorde en feil da du satt sammen vanntankens lodd.
Vanntanken er ikke enkel å rengjøre.	Sørg for at lokket er av før du begynner å rengjøre.
Det er ikke vann i pannen/brettet etter avkalking.	Vanntanken ble ikke fylt til maksimal kapasitet. Sjekk at vanntanken har avkalkingsmiddel/vann.

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssykklusen.	Brettet er i feil hylleposisjon. Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Sett brettet i første hylleposisjon.
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen. Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt. Vent til produktet er avkjølt. Gjenta rengjøringen. Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen. Fjern alt tilbehør og gjenta rengjøringen.
 Strømbryter avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbryter.	
Problemer med trådløst nettverksignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruten. Start ruten 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 ruten 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
C2 – Steketermometer er i produktets ovnsrom under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – døren er ikke fullstendig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Lukk døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten.	Stikk Steketermometer fullstendig inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – den innledende tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy. 1)	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

Kode og beskrivelse	Løsning
F144 – sensoren i Vanntank kan ikke måle vannnivå- et. 1)	Tøm Vanntank og fyll den på nytt.
F508 – Vanntank fungerer ikke som den skal 1)	Slå produktet av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)	Slå produktet av og på.

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

12.3 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	EOK9S8B0 944032130 EOK9S8T0 944032129	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	70 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	EOK9S8B0	39.5 kg
	EOK9S8T0	40.0 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 stekingene 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.





