



Electrolux



electrolux.com/register



COS960B
EOK9S6B0

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

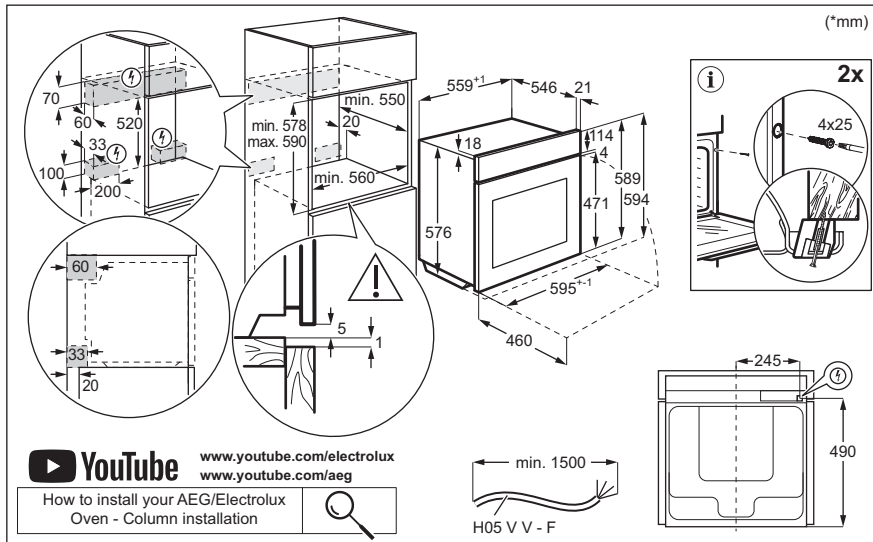
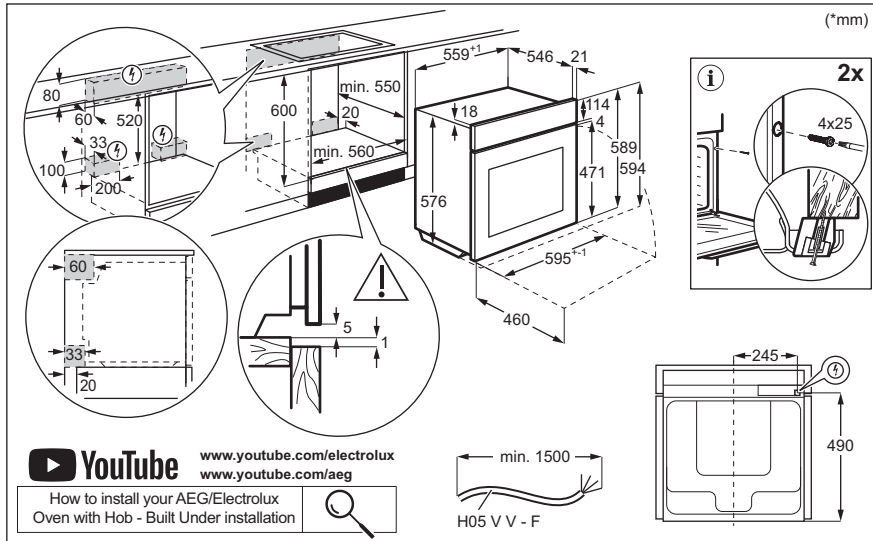
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

27



INSTALLATION / INSTALLATION



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.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	14
8. URFUNKTIONER.....	15
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	15
10. TIPS OG RÅD.....	17
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	23
13. ENERGIFORBRUG.....	24
14. MILJØHENSYN.....	26

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. Monter 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.

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.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for 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 fjerner lågen fra apparatet, lågen er tung.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

- Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

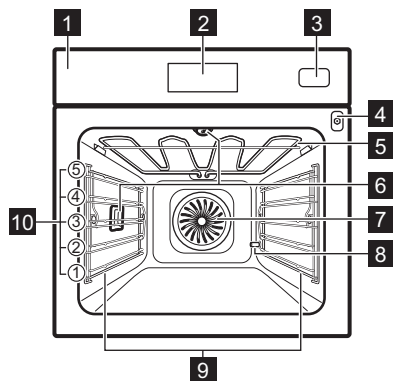
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip 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 afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

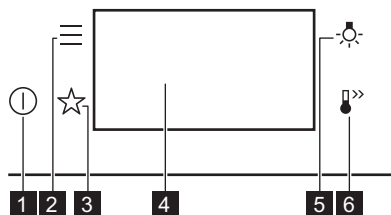
3.2 Tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



4. BETJENINGSPANEL

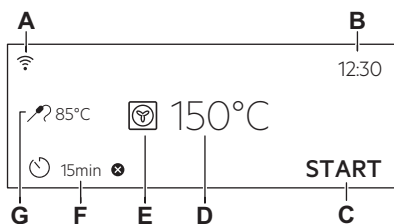
4.1 Oversigt over betjeningspanel



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, ovenlys	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. Aktuell tid
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ovnfunktioner
- F. Timer
- G. Termometer (kun udvalgte modeller)

Kontrollamper i display

- OK Bekræft valg/indstilling.
- < Gå ét niveau tilbage i menuen.
- ↶ Fortryd den sidste handling.
- ☑ Slå tilvalg til og fra.
- 🔔 Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
- 🔔 STOP Den akustiske alarm og stop 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 FØRSTE ANVENDELSE



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 , Aktuell 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. Ventil rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
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 ovnribber 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	

Vandets hårdheds-grad	Testpapir
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 ovnrørbe 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 ovnrørbe.
	Pizza Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Undervarme

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



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

SPECIALPROGRAMMER



Henkogning

For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnrørbe.



Tørring

Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.



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 lammekød).
	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.
	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 sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	Hævning af dej Fremskynding af dejens hævnings. Dæk dejens 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 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 højest 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 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 buttermdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første ovnrulle, 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 den.
7. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min. 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.

8. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.

9. Tryk på **START**.

Dampen viser sig efter ca. 2 min. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.

10. Når vandtanken løber tør for vand, lyder signalet. Fyld vandtanken op.

11. Sluk for produktet.

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

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

13. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere i ovnens indre.

14. Når produktet er blevet køldt, 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.

6.5 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.
Tømning af vandbeholdere	Procedure til fjernelse af det resterende vand fra vandtanken efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampgeneratorens kredsløb efter hyppig brug af dampfunktionerne.

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.
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.

Under-menu	Beskrivelse
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 ovenns 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.
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.

6.6 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

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. YDERLIGERE FUNKTIONER

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.

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.

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.

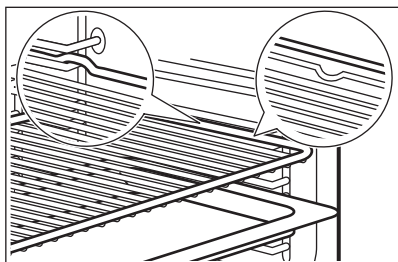
9.1 Isætning af tilbehør



Afhængigt af modellen kan tilbehørsfunktionerne variere. Se kapitlet "Produktbeskrivelse" for yderligere oplysninger om tilbehøret.

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

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg,



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

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 kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

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



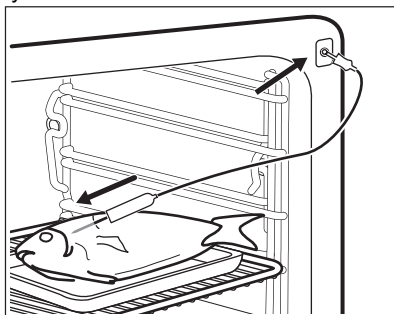
ADVARSEL!

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.

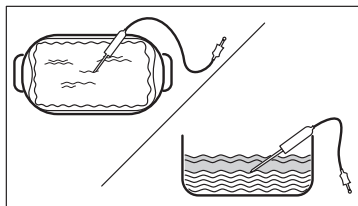


Gryderetter

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. TIPS OG RÅD

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:



Fødevarer type



Ovnfunktion

°C	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
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 porcelænsforme på grillristen	2	90	35 - 45
Æggecreme	Fuld damp	Gastronorm 1/2 ikke perforeret	2	85	35 - 45
Franskbrød	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 færdigtillavede 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.
- 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.

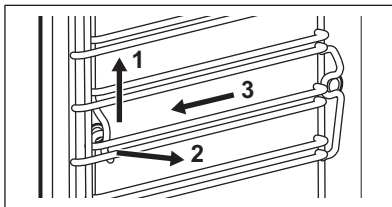
Tilbehør

- 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 Rengøring med damp

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber.
3. Rengør ovnens bund og ovnglasset med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
4. Fyld vandtanken til maks. niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
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. Lad ovnlågen være åben og vent til ovnen er tør indvendigt.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 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 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 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. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

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

11.6 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.

11.7 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 ovnens første ovnribbe.
 4. 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.

11.8 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.

11.9 Husk tørring

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

Tryk på JA for at tørre produktet.

11.10 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 ovnens 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.

11.11 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!

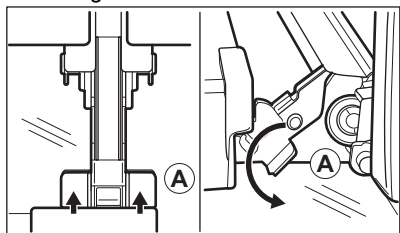
Lågen er tung.



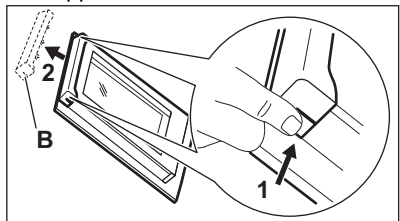
FORSIGTIG!

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.

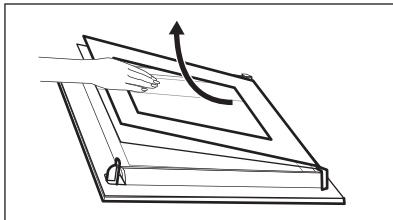


4. Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil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

11.12 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

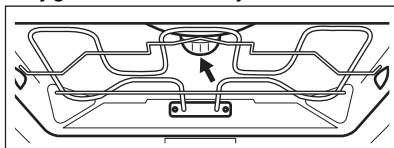
Risiko for elektrisk stød.

Pæren kan være varm.

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

Toplampe

1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



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

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.

3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

5. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skrueerne.
6. Montér 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.
	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.
 Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	
Problem med trådløst netværks-signal.	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 Fejlkode

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

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker. 1)	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
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 brug første gang", Trådløs tilslutning.
F604 — den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før brug første gang", Trådløs tilslutning.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 — Wi-Fi er ikke tilgængelig. 1)2)	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.

2) 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. ENERGIFORBRUG

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COS960B 944032183 EOK9S6B0 944032184
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	70 l
Type ovn	Indbygningsovn

Vægt	COS960B	36.5 kg
	EOK9S6B0	36.5 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.

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	27
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	29
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	31
4. KONTROLLPANEL.....	32
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	34
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	38
8. KLOCKFUNKTIONER.....	39
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	39
10. RÅD OCH TIPS.....	41
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	44
12. FELSÖKNING.....	47
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48
14. MILJÖSKYDD.....	50

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

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

- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Matlagning med ånga

⚠ VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.6 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att

signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

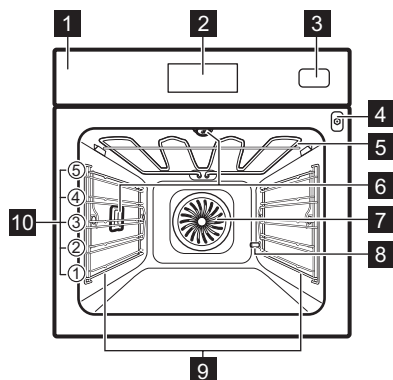
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenbehållare
- 4 Uttag för matlagningstermometern

- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

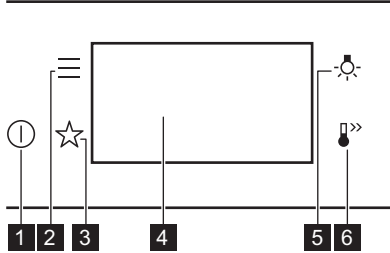
3.2 Tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



4. KONTROLLPANEL

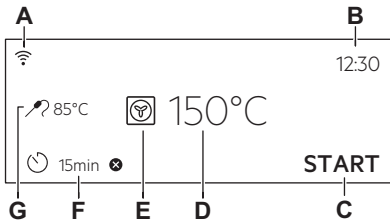
4.1 Översikt av kontrollpanelen



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

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



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

Indikeringar på displayen

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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

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

5.2 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på . Välj: Inställningar / Uppkoppling.
 5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi.

Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.



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

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

5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen

källkod. Electrolux bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

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

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.5 Inställning: Vattenhårdhet

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

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårheten.

1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.

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

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

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

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	 
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

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



Varmluft

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Frys mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

SPECIAL



Konservering

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



Torkning

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



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

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



Gratinerer

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



Långsam tillagning

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



Varmhållning

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



Bakning med fukt

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

ÅNGA



Steamify

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



Uppvärmning med ånga

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



Brödbakning

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



Jäsning av deg

För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.



Fuktighet, hög

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



Fuktighet, låg

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

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

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

6.4 Inställning: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck . Välj ånguppvärmningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på vald temperatur:
 - a. **Ånga för ångkokning** 50 - 100 °C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och efterrätter.
 - b. **Ånga för stuvning** 105 - 130 °C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - c. **Ånga för lätt bryning** 135 - 150 °C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att göra rätten lätt gratinerad.
 - d. **Ånga för bakning och stekning** 155 - 230 °C – för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegskakor, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.
5. Tryck på OK.
6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
7. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Vattenmängden räcker i ca 50 min. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage,

översvämning eller skada på inredningen.

WARNING!

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

8. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på START . Den första ångan syns efter ca 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
11. Stäng av produkten.
12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar. Se kapitlet "Underhåll och rengöring", Tömning av tanken.
13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
14. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

WARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

6.5 Meny

Tryck  för att öppna menyn.

Menyalternativ	Program
Tillagningshjälp	Förteckning av automa-tiska program.
Rengöring	Förteckning av rengör-ingsprogram.
Favoriter	Förteckning av favoritin-ställningar.
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.

Menyalternativ	Program
Inställningar	Uppkoppling
	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar
	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service
	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattentanken efter användning av ångfunktionen.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Procedur för att skölja och rengöra ångsystemet när ångfunktionerna har använts ofta.

Undermeny för: Tillval

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

Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

Undermeny för: Inställningar

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

Undermeny för: Service

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

6.6 Inställning: Tillagningshjälp

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

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

- Rare
- Medium

- Well Done

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

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

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

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

⊗ – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugsfunktionen ändras oavsiktligt.

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

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval/Barnlås.

4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Barnlås är aktiverat.

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

Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.4 Automatisk avstängning

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

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

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

7.5 Kylfläkt

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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

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

8.2 Inställning: Klockslag

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

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .

3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

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

8.4 Inställning: Fördröjd start

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

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på .
2. Tryck på ● ● ● .
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

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

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

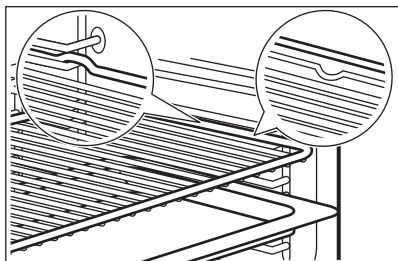
9.1 Sätta in tillbehör



Tillbehörsfunktioner kan variera beroende på modell. Mer information om tillbehören finns i avsnittet "Produktbeskrivning".

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

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

Tillagning med: Matlagningstermometer

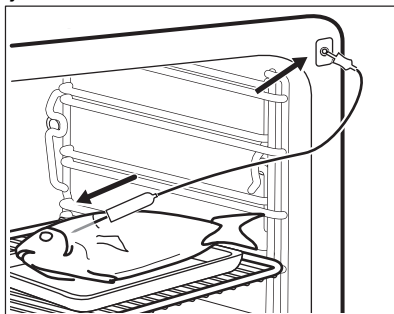
WARNING!

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

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

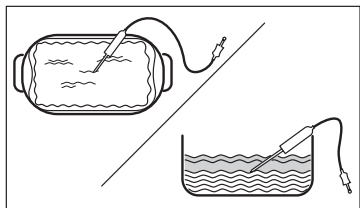
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

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



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:

- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.

7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

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

Symbolerna som används i tabellerna:



Typ av mat



Tillagningsfunktion



Temperatur



Tillbehör



Behållare (Gastronorm)



Vikt (kg)



Ugnsnivå



Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

10.3 Bakning med fukt

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

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

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakning på en ugnsnivå

			°C		
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	Galler	160	45 - 60	2
Äppelpaj ¹⁾	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2
Äppelpaj ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	140	25 - 35	2
Småkakor, 20 st/plåt ²⁾	Varmluft	Bakplåt	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt ²⁾	Över-/undervärme	Bakplåt	170	20 - 30	3
Rostat bröd ³⁾	Grill	Galler	max.	1 - 2	5

1) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

2) Förvärm den tomma produkten.

3) Förvärm den tomma ugnen i 5 min.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegkakor	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 55	2 och 4
Äppelpaj	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2 och 4

1) Förvärm den tomma produkten.

10.5 Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

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

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten på den första ugnsnivån med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

Fler recept med ångkokning

				°C	
Ångkoka den kombinerade rätten (2 portioner) 1)	Full ånga	Gastronorm 1/2 perforerad (potatis och broccoli) och icke-perforerad (lax)	2 (lax) 4 (broccoli och potatis)	100	40 (potatis) 18–20 (lax) 10–12 (broccoli)
Karamellpudding (6 portioner)	Fuktighet, hög	Rätter i runda porslinsformar på galler	2	90	35 - 45
Ugnsomelett	Full ånga	Gastronorm 1/2 icke-perforerad	2	85	35 - 45
Franskbröd	Brödbakning	Bakplåt 2)	2	180	40 - 50
Kyckling 3)	Fuktighet, låg	Galler	2	200	60 - 70

1) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla delar tillagas samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

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

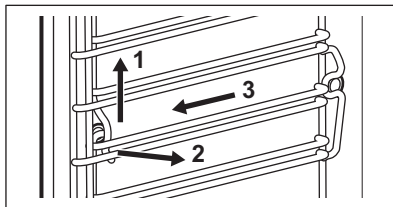
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och ugnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på **START**. Följ instruktionerna på displayen.
Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Stäng av produkten.
9. När produkten har svalnat, torka hålrummet med en mjuk trasa.
10. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Kontrollera att vattentanken är tom. Se avsnittet "Underhåll och rengöring", Tömning av tanken.
Varaktighet för den första delen: ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
6. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
7. Fyll återstående del av vattentanken med 700 ml tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min

9. Fyll vattentanken med 950 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
13. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.6 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar

produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.7 Sköljning

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

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.
Varaktighet: cirka 30 min
6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.8 Torkning

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

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

11.9 Påminnelse om torkning

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

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.10 Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattentanken.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

4. Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken.

Varaktighet: 6 min

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



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.11 Borttagning och montering av luckan

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



VARNING!

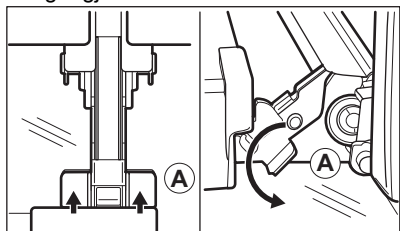
Luckan är tung.



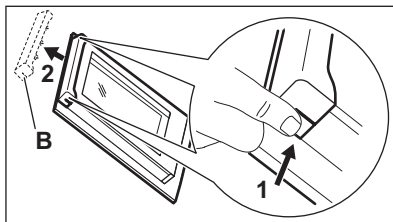
FÖRSIKTIGHET!

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

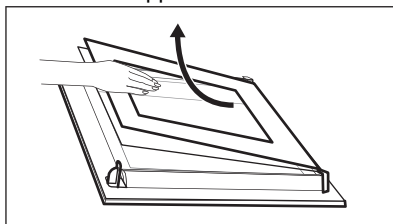
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärren **A** på luckans två gångjärn.



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



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



10. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

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

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

11.12 Byte av LED-lampa



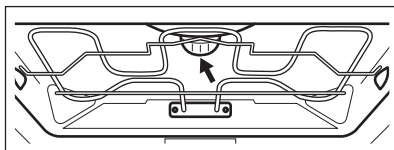
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



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

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.

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

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se avsnittet "Klockfunktioner". Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i avsnittet "Underhåll och rengöring".
Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Felkoder

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

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. 1)	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av och slå på produkten och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig. 1)2)	Stäng av och slå på produkten.

1) Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

2) Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COS960B 944032183 EOK9S6B0 944032184
Energieffektivitetsindex	61,9
Energieffektivitetsklass	A++

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	70 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	COS960B	36.5 kg
	EOK9S6B0	36.5 kg

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

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

Standby-läge

Efter 2 minuter växlar displayen till standby-läge.

14. MILJÖSKYDD

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

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



