



Electrolux



electrolux.com/register



Y9SOA3XT

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

3

FI Käyttöohje | **Höyryuuni**

27



INSTALLATION / ASENNUS



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.....	25
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. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

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. Varm luft kan slippe ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- 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 produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Del ikke din WiFi-adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- 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 damp:

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
- 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



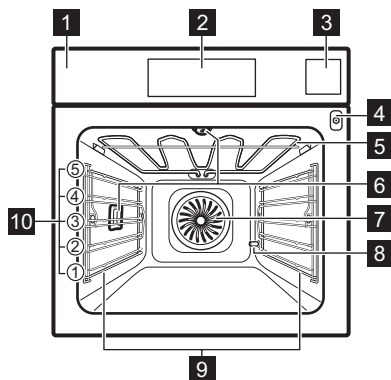
ADVARSEL!

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

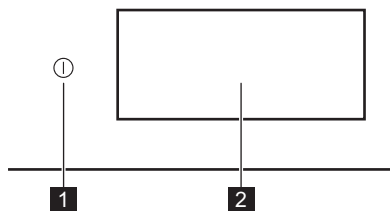
3.1 Generelt overblik



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

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



1 TIL / FRA Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

2 Display Viser aktuelle indstillinger.

Betjeningspanelet giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og -retter. Den viser også oplysningerne om den aktuelle driftsstatus.

4.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt, kan rulles og opdeles i definerede sektioner. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

OK Bekræft valg/indstilling.

> < Naviger til næste eller forrige niveau i menuen.

^ v Få adgang til og justere yderligere indstillinger.

♥ Sådanne gemmes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

♡ Sådanne slettes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

☀ Tænd og sluk lyset.

☀ Slå tilvalg til og fra.

🔒 Produktet er låst.

🔔 Akustisk alarm funktionen er aktiveret.

🔔 Akustisk alarm og stop tilberedning funktionen er aktiveret.

🔔 Kun pop-op besked er aktiveret.

🕒 Udskudt start funktionen er aktiveret.

✕ Luk pop-op meddelelse eller annuller indstillingen.

📶 WiFi tilslutningen er slået til.

📶 WiFi tilslutningen er slået fra.

📶 Fjernbetjent tilstand er tændt.

🔋 Funktion med energibesparende tilstand.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning. Du kan vælge mellem at starte eller springe over onboarding-processen. Indstillingerne kan revideres og ændres, når det er nødvendigt.

Juster indstillingerne: Sprog, Aktuell tid, Vandets hårdhed, Trådløs tilslutning.

5.2 Trådløs tilslutning

Det er muligt at tilslutte produktet WiFi netværk og mobilenhed. Du kan modtage meddelelser, styre og overvåge produktet fra mobilenheden.

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er tilsluttet 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 < eller stryg til venstre for at åbne menuen. Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi. Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

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 NIU6).

5.4 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
3. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.

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

5.5 Indstilling: Vandets hårdhed

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

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

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

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

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

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

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Menu

Tryk på  eller stryg til venstre for at åbne menuen.

- Retter
- Funktioner
- Favoritter
- Vedligeholdelse
- Indstillinger

6.2 Funktioner

Undermenuen indeholder en liste over tilberedningsfunktioner.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Juster indstillingerne.
4. Tryk på **START**. du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehør, Madlavningstermometer".
5.  - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.
6. **STOP** - tryk for at slukke for ovnfunktionen.



Hurtig Forvarmning er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. For yderligere oplysninger om forvarmning henvises til kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer



Overvarme

Intens varme giver hurtig brunning på toppen.



Undervarme

Brun bunden af maden ensartet. God til pizza eller tærte samt til at færdigtilberede kager eller quicher. Forvarm ovnen, og brug den næste ovnribbe.



Varmluft

Til daglig madlavning på flere ovnribber. Få jævnt tilberedte retter, uden at smagen blandes. Indstil en lavere temperatur end for Over-/Undervarme.



Over-/Undervarme

Til daglig madlavning på en enkelt ovnribbe. God til alle madvarer, f.eks. sammenkogte retter og bagværk.



Overvarme med blæser

Steg større kødstykker og fjerkræ med ben for et bedre resultat.



Varmluft & Undervarme

Dejen bages jævnt med en sprød skorpe. God til pizza, quiche, tærte eller pie.



Over-/Undervarme med blæser

Denne funktion er ideel til færdigretter.



Steamify

Matcher den rette mængde damp med den valgte temperatur.



ProSteam

Du får møre resultater og sprød overflade med en kombination af damp og varme. God til grøntsager, sammenkogte retter og kød.



Lavenergitilberedning

Spar energi ved at bruge restvarme til at lave mad. Bedst til bagværk.



Damp

Konstant damp for at give sund og smagfuld mad.



Genopvarm

Denne funktion genopvarmer forsigtigt rester med damp.



Grill

Grillsteg eller brun grøntsager eller kød jævnt. Også god til ristning af brød.



SousVide

Tilbered vakuumsforsegledede madvarer ved præcis temperatur for at opnå den bedste smag og konsistens.

	Hævning af dej Optimeret temperatur til hurtigere hævnning.
	Opdater Giv dag gammelt brød eller bagværk en frisk duft og en blød inderside igen.
	Optøning Mild optøning så ingredienser er klar til at tilberede.
	Gryderet Du får møre og saftige gryderetter ved at simre ingredienserne sammen.
	Steg Få en sprød yderside og en mør inderside på kød, fjerkræ eller grøntsager.
	Brød Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	Slow Cooking Lavtemperaturstegning forlænger tilberedningstiden for et bedre resultat. Før du lægger kødet i ovnen, skal du svitse det.
	Konservering Få saftige frugter og grøntsager konserveret ved en lav temperatur. Stil de varmebestandige konserveskrukker på en bageplade fyldt med vand.
	Tallerkenvarmer. Forvarmning af tallerkener inden servering.
	Hold varm Hold retterne varme til servering. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.
	Tørring Tør frugt, urter og grøntsager ensartet ved lav temperatur. Åbn lågen en gang imellem under tørring for at forbedre tørreresultatet.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.3 Retter

Retter undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en

velegnet indstilling. Tiden og temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med Termometer.

1. Åbn menuen, og vælg: Retter.
 2. Vælg en ret eller en madvaretype.
 3. Juster indstillingerne efter tilberedningspræferencer. Justér vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
 4. Anbring maden i ovnen i overensstemmelse med instruktionerne på skærmen.
 5. Tryk på START.
- Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

6.4 Favoritter



Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine foretrukne indstillinger, f.eks. ovnfunktion, ret eller rengøringsfunktion.

Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på for at gemme indstillingen ♥.

Vælg: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Vælg en af de gemte indstillinger.
3. Tryk på START for at starte tilberedning.

Slet: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Tryk på: ♥ for at slette de gemte indstillinger.

6.5 Vedligeholdelse

Undermenuen indeholder en liste over rengøringsprogrammer.

Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rensning	Skylning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

6.6 Indstillinger

Denne undermenu indeholder en liste over indstillinger.

Undermenu: Opsætning

Sprog	Indstilling af sprog.
Aktuel tid	Indstil den aktuelle tid.
Lysstyrke	Indstilling af displayets lysstyrke.
Tastetoner	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①.
Signalstyrke	Indstilling af tastetoner og signalers lydstyrke.
Temperaturenhed	Visning af aktuell temperaturenhed.
Vandets hårdhed	Indstilling af vandets hårdhedsgrad.

Undermenu: Service

Demotilstand	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Undermenu: Præferencer

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

	Ingen - konventionel måde at forvarme ovnen på. Den er indstillet som standard og tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Præferencen kan ændres til en anden forvarmningstype.
Forvarmning/opvarmning	Eco - forvarmning af ovn med mindre energiforbrug. Den er tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Hurtig - Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Rengøringspåmindelse	Minder dig om, hvornår du skal rengøre ovnen.
Opsætning af Standby-skærm	Tilpasning af skærmfunktioner og genveje.

Undermenu: Forbindelser

Opret forbindelse til WiFi	Tilslut til det trådløse netværk.
WiFi	Aktivér og deaktivér: WiFi.
Netværk	Kontroller netværksstatus og signalstyrke på: WiFi.
Glem netværk	Deaktivér det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.
Fjernbetjent tilstand	Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: WiFi.

6.7 Dampovnfunktioner

Disse funktioner giver dig mulighed for at bruge varme og damp til at holde måltiderne sprøde og saftige. Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.

Der er to måder at tilberede mad på ved hjælp af dampfunktionerne: ved at indstille temperaturen eller ved at indstille dampniveauet.

 **Steamify** /  **Damp** - indstil temperaturen. Dampniveauet justeres automatisk.

 **ProSteam** - indstil dampniveauet. Temperaturen, der passer til, vil blive vist.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.

2. Vælg dampovnfunktion. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Indstil temperaturen og dampniveauet, hvis det er tilgængeligt.
4. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
5. Tryk på vandtankens låg for at åbne og fjerne det.
6. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml). Brug måleskalaen på vandtanken.

ADVARSEL!

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

7. Tør om nødvendigt ydersiden af vandtanken med en blød klud. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet. Dampen viser sig efter ca. 2 min. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.
8. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
9. Sluk for produktet.
10. Tøm vandtanken.
11. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen.
12. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.

ADVARSEL!

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

6.8 SousVide

Dette program er en tilberedningsteknik, hvor mad i en vakuumforseglet beholder placeres i en mættet dampatmosfære ved en konstant temperatur. For en mere bæredygtig måde at tilberede flydende typer mad på kan desserter og saucer også tilberedes i forseglede konserveringsglas.

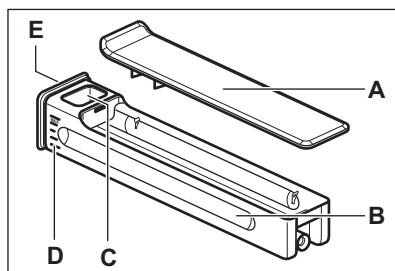
1. Klargør ingredienserne i en vakuumforseglet beholder, og anbring dem på grillristen.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.

3. Tryk på  SousVide.
4. Indstil temperaturen og tilberedningstiden.
5. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
6. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen og i vakuumforseglede beholdere.
7. Når ovnen er kold, kan du fjerne vandet fra bunden med en svamp. Tør ovnen indvendigt med en blød klud.

ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tager maden ud.

6.9 Vandtank



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

6.10 Bemærkninger til: Lavenergitilberedning

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.

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Lavenergitilberedning. For generelle

anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsestips.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Åbn menuen.
2. Vælg: Indstillinger / Præferencer / Børnesikring.

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

7.2 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

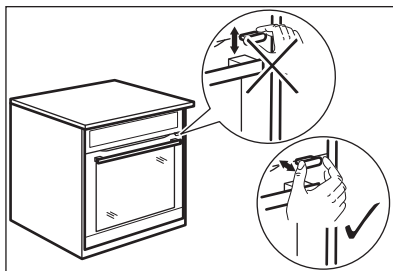
Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

7.3 Køleblæser

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

7.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



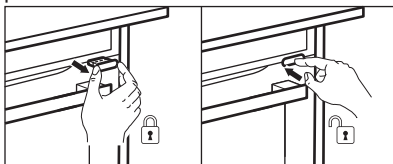
FORSIGTIG!

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

7.5 Brug af mekanisk lågelås

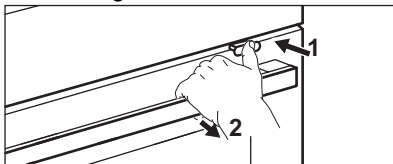
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



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

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



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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. For at indstille, hvad der sker, når tiden er gået, skal du vælge foretrukket: Afslut handling. Timeren kan bruges uafhængigt, selv når ovnen ikke er i brug.
Afslut handling	 Akustisk alarm Når tiden er gået, lyder et signal. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	 Akustisk alarm og stop tilberedning Når tiden er gået, lyder et signal, og ovnfunktionen slukkes.
	 Kun pop-op besked Når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Op-timer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Den starter automatisk, når en ovnproces startes, og stopper, når processen er færdig. Den er synlig på hovedskærmen, hvis der ikke er indstillet en anden timer. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

8.2 Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.

2. Tryk: Timer.
3. Indstil varigheden. Du kan vælge den foretrukne sluthandling ved at trykke på et af symbolerne.
4. Tryk på OK for at bekræfte og vende tilbage til hovedskærmen.

8.3 Udskudt start

1. Vælg ovnfunktionen, og juster indstillingerne.
2. Tryk på ***.
3. Tryk: Udskudt start.
4. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og tryk på OK.
5. Du kan nu indstille det ønskede Sluttid eller trykke på OK for at springe dette trin over.
6. Tryk på OK for at vende tilbage til hovedskærmen.

8.4 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Indstillinger / Opsætning / Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på OK.

8.5 Ændring af timerindstillinger

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

1. Tryk på ^ / Timer.
2. Indstil ny timerværdi. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

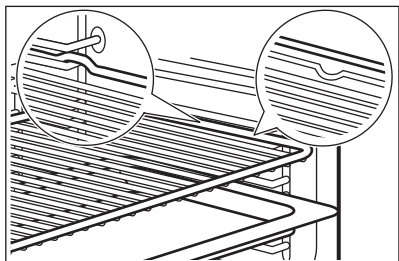
9.1 Isætning af tilbehør

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.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tipbeskyttelse. Fordybningerne er også tipbeskyttelser. Den høje kant forhindrer kogevej 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.

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.

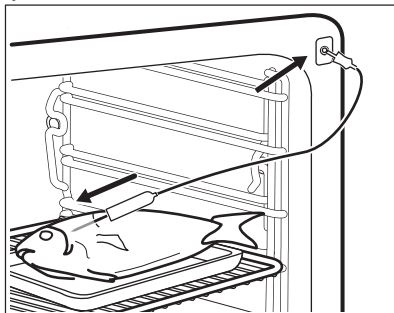
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

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. Vælg en ovnfunktion i menuen: Funktioner eller en ret fra menuen: Retter.
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Tryk på OK.
4. Tryk på START.
5. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

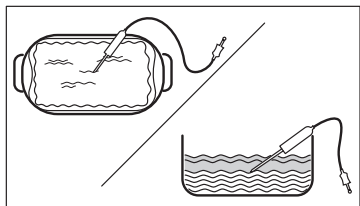


Gryderetter

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.



6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

7. $\wedge$ - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Termometer kort for at indstille kernetemperatur eller den foretrukne funktion:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal.

- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
- Kun pop-op besked - når maden når kernetemperaturen, vises meddelelsen på displayet.

9. Tryk på OK.
10. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
11. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
12. 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.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarerstype
	Ovnfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Tilbehør

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

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

10.3 Lavenergitilberedning

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

			°C		
Toast 3)	Overvarme	Grillrist	maks.	1 - 2	5

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

2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

3) Forvarm ovnen i 5 min med: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

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 ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

10.5 Information til testinstitutter

Brug funktionen: ProSteam, niveau: Fuld damp.

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

Indstil temperaturen til 100°C.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 perforeret dampstæt	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 perforeret dampstæt	maks.	3	10 - 11
Ærter, frosne 2)	2 x 2/3 perforeret dampstæt	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, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

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

Yderligere dampopskrifter

				°C	
Dampning af kombineret ret (2 portioner) 1)	ProSteam, niveau: 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)	ProSteam, niveau: Fugtighed Høj	Runde porcelænsforme på grillristen	2	90	35 - 45

				°C	
Æggecreme	ProSteam, niveau: Fuld damp	Gastronorm 1/2 ikke perforeret	2	85	35 - 45
Franskrød	Brød, fødevarer-type: Brød	Bageplade 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, niveau: Fugtighed Lav 3)				40 - 50
Kylling 4)	ProSteam, niveau: Fugtighed Lav	Grillrist	2	200	60 - 70

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

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Må ProSteam kun bruges, hvis Brød funktionen ikke er tilgængelig.

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

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Hverdagsbrug

- 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

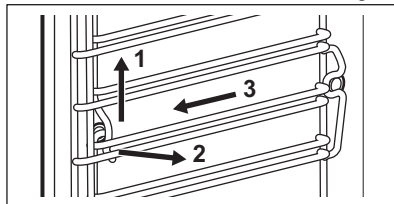
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

- 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.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Rengøring med damp

Dette program rengør ovnen, når den er let snavset. Dampen blødgør fedt eller rester, hvilket gør den nemmere at rengøre. Dette program bruger mindre energi.

1. Tryk på: Vedligeholdelse / Rengøring med damp eller Rengøring med damp plus.

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

2. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Et signal lyder, når rengøringen er færdig.
4. Fjern resterende vand fra vandtanken.
5. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



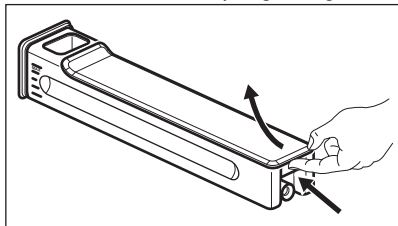
Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.4 Rengøringspåmindelse

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

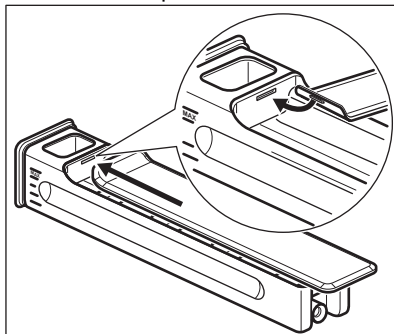
11.5 Rengøring af vandtanken

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



3. Vask vandtankens dele med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandtanken i en opvaskemaskine.
4. Saml vandtanken igen.

5. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den derefter mod tankens krop.



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

11.6 Afkalkning

Dette program fjerner og forhindrer ophobning af kalk i dampsystemet. Den sikrer, at dampfunktionerne fungerer korrekt, og forbedrer vandkvaliteten i dit produkt.

1. Tryk på: Vedligeholdelse / Afkalkning.
2. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.
4. Fjern resterende vand fra vandtanken.
5. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.7 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.

11.8 Rensning

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

1. Tryk på: Vedligeholdelse / Rensning.
2. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Når programmet slutter, lyder signalet.
4. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.9 Tørring

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

1. Tryk på: Vedligeholdelse / Tørring.
2. Tryk på START . Følg anvisningerne på displayet.
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Signalet lyder, når tørringen slutter.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.10 Husk tørring

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

Tryk på JA for at tørre produktet.

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!

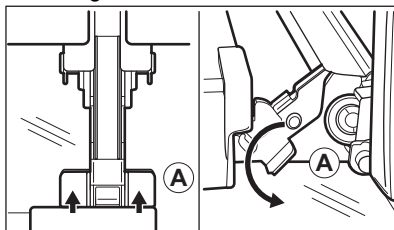
Lågen er tung.



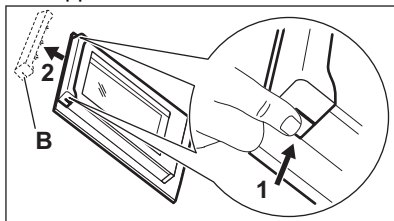
FORSIGTIG!

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

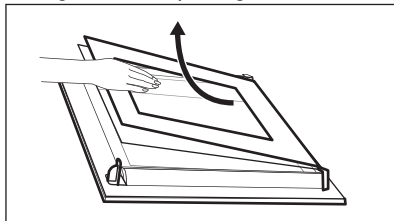
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



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

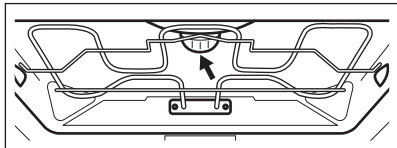
⚠ ADVARSEL!

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 pære, som er varmekfast ved 300°C.
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 pære, som er varmekfast ved 300°C.
5. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
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 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. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.
Produktet fastholder ikke vandtanken, når du har indsat den.	Vandtanken er ikke trykket helt ind. Sæt vandtanken helt ind i produktet.
Der kommer vand ud af vandtanken.	Låget til vandtanken er ikke påsat korrekt.
Vandtanken er svær at rengøre.	Sørg for, at låget er fjernet, før du begynder rengøringen.

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Der er ikke vand i bakken efter afkalkning.	Vandtanken blev ikke fyldt op til det maksimale niveau. Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandtanken.
Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.	Pladen er placeret på den forkerte ovnribbe. Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af produktet. Næste gang placeres pladen på den første ovnribbe.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.	Du puttede for meget rengøringsmiddel i produktet, inden du gik i gang med rengøringen. Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrums vægge.
Rengøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begyndte at gøre rent, mens produktet var for varmt. Vent på, at produktet køler af. Gentag rengøring.
	Du fjernede ikke alt tilbehøret fra produktet inden rengøring. Fjern alt tilbehør, og gentag rengøringen.
 Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	
Problem med trådløst 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.	Se Før første anvendelse, trådløs forbindelse, for at konfigurere apparatet og mobilenheden igen.
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.
F240, F239 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - dampsensorens temperatur er for høj. 1)2)	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 — sensoren i Vandtank kan ikke måle vandniveauet. 1)2)	Tøm Vandtank og fyld den igen.
F508 — Vandtank virker ikke korrekt. 1)2)	Sluk og tænd for ovnen.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F602, F603 — WiFi 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	Y9SOA3XT 944032195
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	38.0 kg

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

13.2 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

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 Første anvendelse.

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 Timer er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved 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.

Lavenergitilberedning

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.

14. MILJØHENSYN

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

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

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	29
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	31
4. KÄYTTÖPANEELI.....	32
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	32
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	34
7. LISÄTOIMINNOT.....	38
8. KELLOTOIMINNOT.....	39
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	39
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	41
11. HUOLTO JA PUHDISTUS	44
12. VIANMÄÄRITYS.....	47
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	49
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	51

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppea välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrykypsennys

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

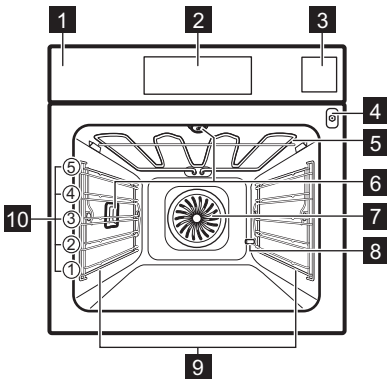
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTTEEN KUVAUS

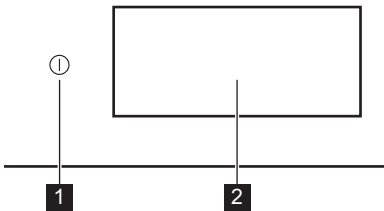
3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	PÄÄL- LÄ / POIS	Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Näyttö	Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.

Käyttöpaneelistä pääsee erilaisiin kypsennystoimintoihin ja ruokiin. Se näyttää myös tiedot nykyisestä käyttötilastaan.

4.2 Näyttö

Näyttö on täysin interaktiivinen, vieritettävä ja jaettu määritettyihin osioihin. Voit siirtyä vasemmalle tai oikealle pyyhkäisemällä näytön poikki.

OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
> <	Siirry valikon seuraavalle tai edelliselle tasolle.

^ v	Lisäasetusten käyttäminen ja säätäminen.
♥	Nykyisten asetusten tallentaminen: Suosikit:
♡	Nykyisten asetusten poistaminen: Suosikit:
☀	Kytke valo päälle ja pois päältä.
☷	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
🔒	Laite on lukittu.
🔔	Äänimerkki-toiminto on käynnistynyt.
🔔	Äänimerkki ja uunin sammutus-toiminto on käynnistynyt.
🔔	Vain huomautusviesti näytöllä on aktivoitu.
🕒	Ajastettu käynnistymisen-toiminto on käynnistynyt.
×	Ponnahdusviestin sulkeminen tai asetuksen peruuttaminen.
📶	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
📶	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty pois päältä.
🏠	Etäohjaus on kytketty toimintaan.
🔋	Toimii energiansäästötilassa.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen. Voit valita perehdytyksen käynnistämisen tai ohittamisen. Asetukset voidaan tarkistaa ja niitä voidaan muuttaa tarvittaessa.

Sääda asetuksia: Kieli, Kellonaika, Veden Kovuus, langaton yhteys.

5.2 Langaton yhteys

Laite mahdollistaa Wi-Fi-verkkoyhteyden ja mobiililaitteiden yhdistämisen. Voit vastaanottaa ilmoituksia sekä hallita ja valvoa laitetta mobiililaitteesta.

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä

- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Siirry valikkoon painamalla < ja pyyhkäisemällä vasemmalle. Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5. Paina kytkääksesi päälle tai pois päältä: Wi-Fi-yhteys.

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Enimmäisteho	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolla	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Ohjelmistolisenssi

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

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeushdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeushdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIU6).

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.

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

5.5 Asetus: Veden Kovuus

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

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

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

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

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

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Valikko

Siirry valikkoon painamalla  ja pyyhkäisemällä vasemmalle.

- Ruokat
- Toiminnot
- Suosikit
- Huolto
- Asetukset

6.2 Toiminnot

Alavalikossa on luettelo kypsennystoiminnoista.

Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversion mukaan.

1. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
2. Valitse uunitoiminto.
3. Säädä asetuksia.
4. Paina **START**. Paistolämpömittari on kytkettävissä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana. Katso lisätietoja luvusta "Tarvikkeiden käyttö", Paistolämpömittari.
5.  – paina säätääksesi asetuksia kypsennyksen aikana.
6. **STOP** - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.



Pika Esilämmitys on Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa. Katso lisätietoja esilämmitysasetuksista luvusta "Päivittäinen käyttö", Asetukset, alavalikko: Asetukset.



Ylälämpö

Voimakas lämpö pinnan nopeaan ruskistukseen.



Alalämpö

Ruskista ruoan pohja tasaisesti. Sopii pizzalle tai piirakalle ja kakkujen tai piiraiden viimeistelyyn. Esikuumenna uuni ja käytä alinta kannatintasoa.



Kiertoilma

Päivittäiseen ruoanlaittoon useammalla kannatintasolla. Kypsennä ruoka tasaisesti ilman, että maut sekoittuvat. Aseta alhaisempi lämpötila kuin toiminnossa Ylä & alalämpö.



Ylä & alalämpö

Jokapäiväiseen ruoanlaittoon yhdellä kannatintasolla. Sopii kaikenlaisille ruoille, kuten padoille/paistoksille ja leivonnaisille.



Kiertoilma & ylälämpö

Paahda suuria lihapaloja ja luullisia lintupais-teja, murea sisus, rapea pinta.



Kiertoilma & alalämpö

Paista taikina tasaisesti ja rapeaksi. Sopii pizzalle, piirakalle, tortulle tai piirakalle.



Kiertoilma, ylä & alalämpö

Tämä toiminto on ihanteellinen valmisruokien valmistamiseen.



Steamify

Oikea määrä höyryä valitulle lämpötilalle.



ProSteam

Höyryn ja kiertoilman avulla murea ja rapea lopputulos. Vihanneksille, paistoksille ja lihal-le.



Lämmitys Tallennus Puhallin

Käytä jälkilämpöä säästääksesi sähköä. Leivonnaisille.



Höyry

Maukasta ja terveellistä ruokaa höyryllä jatkuvasti.



Mikroaallot, uudelleen lämmitys

Tämä toiminto lämmittää ruoan uudelleen höyryllä.



Grilli

Grillaa tai ruskista vihannekset tai liha tasaisesti. Sopii myös leivän paahtamiseen.



SousVide

Kypsennä tyhjiöpakatut ruoat tarkassa lämpötilassa parhaan maun ja rakenteen saavuttamiseksi.

	Taikinan nostatus Optimoitu lämpötila taikinan nostatukselle.
	Raikastus Palauta tuore tuoksu ja pehmeä sisus päivän vanhalle leivälle tai leivonnaiselle.
	Sulatus Hellävarainen sulatus ruoan jatkovalmistusta varten.
	Muhennos Saat mureaa ja mehukasta muhennosta hauduttamalla kaikki ainekset yhdessä.
	Paisti Saat rapean pinnan ja mehukkaan sisuksen lihalle, lintupaistille tai vihanneksille.
	Leipä Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.
	Matalalämpö Matalalämpö pidentää kypsennämisäikää, mutta parantaa kypsennystulosta. Paista liha ennen lihan asettamista uuniin.
	Säiliö Säiliöi mehukkaat hedelmät ja vihannekset alhaisessa lämpötilassa. Aseta lämmönkestävät säilykepurkit vedellä täytetyille leivinpelleille.
	Lautasten lämmitys. Lautasten lämmitys ennen tarjoilua.
	Lämpimänä pito Pidä ruoat lämpimänä tarjoilua varten. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.
	Kuivata Kuivaa hedelmät, yrtit ja vihannekset tasaisesti matalassa lämpötilassa. Avaa luukku silloin tällöin kuivauksen aikana kuivaustuloksen parantamiseksi.



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

6.3 Ruoat

Alavalikko Ruoat sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Aikaa ja

lämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Paistolämpömittari.

1. Siirry valikkoon ja valitse: Ruoat:
 2. Valitse ruoka tai ruokalaji.
 3. Säädä asetuksia mieluisimman valmistustavan mukaisesti. Säädä paino. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.
 4. Aseta elintarvikkeet laitteen sisälle näytössä olevien ohjeiden mukaisesti.
 5. Paina START.
- Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

6.4 Suosikit



Tämä toiminto on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Voit tallentaa jopa 20 suosikkiasetustasi, kuten uuni-, ruokalaji- tai puhdistustoiminnon.

Tallenna asetukset valitsemalla haluamasi asetukset ja paina ♥.

Valitse: Suosikit

1. Siirry valikkoon ja paina: Suosikit tarkistaaksesi tallennetut asetukset.
2. Valitse jokin tallennetuista asetuksista.
3. Paina START aloittaaksesi kypsennäminen.

Poista: Suosikit

1. Siirry valikkoon ja paina: Suosikit tarkistaaksesi tallennetut asetukset.
2. Paina: ♥ poistaaksesi tallennetut asetukset.

6.5 Huolto

Alavalikko sisältää puhdistusohjelmien luettelon.

Höyrypuhdistus - Kevyt puhdistus.

Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynehittimen virtapiiristä.
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Huuhtelu	Höyrykehittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

6.6 Asetukset

Tämä alavalikko sisältää luettelon asetuksista.

Alavalikko: Käyttöönottoasetukset

Kieli	Laitteen kielen asettamiseen.
Kellonaika	Aseta kellonaika.
Näytön kirkkaus	Näytön kirkkauden asettamiseen.
Painikeäänet	Kytkeään hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavasta: ①.
Äänenvoimakkuus	Painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden asettamiseen.
Lämpötilayksikkö	Näyttää tämänhetkisen lämpötilan yksikön.
Veden Kovuus	Vedenkovuuden asettamiseen.

Alavalikko: Huolto

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

Alavalikko: Asetukset

Univalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

Esikuumennus/Lämmitys	Ei mitään – perinteinen laitteen esikuumennustapa. Se on oletusasetuksena ja käytettävissä kaikissa kypsennystoiminnoissa. Asetus voidaan vaihtaa toiseen esikuumennustyyppiin. Eco – laitteen esikuumennus pienemällä energiankulutuksella. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin. Pika – Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Antaa muistutuksen, kun on aika puhdistaa laite.
Valmiustilan mukauttaminen	Näytön ominaisuuksien ja pikavalintojen mukauttaminen.

Alavalikko: Yhteysasetukset

Yhdistä Wi-Fi-verkkoon	Laitteen yhdistäminen langattomaan verkkoon.
Wi-Fi-yhteys	Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.
Etäohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta START. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:

6.7 Höyrykuumennustoiminnot

Näiden toimintojen avulla voit käyttää lämpöä ja höyryä ruokien pitämiseksi rapeina ja mehukkaina. Käytä niitä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

Ruokien valmistamiseen höyrytystoiminnoilla on kaksi tapaa: lämpötilan asettaminen tai höyrytason asettaminen.

 **Steamify** /  **Höyry** – aseta lämpötila. Höyrytaso säätyy automaattisesti.

 **ProSteam** – aseta höyrytaso. Sopiva lämpötila näkyy näytössä.

1. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
2. Aseta höyryuunitoiminto. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset.
3. Aseta mahdollisesti valittavissa oleva lämpötila ja höyrytaso.
4. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
5. Paina vesisäiliön kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
6. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (noin 950 ml). Käytä vesisäiliössä olevaa asteikkoa.



VAROITUS!

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

7. Pyyhi vesisäiliön ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.
- Höyryä alkaa näkyä noin kahden min kuluttua. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
8. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
 9. Sammuta laite.
 10. Tyhjennä vesisäiliö.
 11. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
 12. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

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

6.8 SousVide

Tämä ohjelma on kypsennystekniikka, jossa tyhjiötiiviissä astiassa olevat ruoat asetetaan tyydyttynneeseen höyryilmakehään tasaisessa lämpötilassa. Jotta nestemäisten ruokalajien, kuten jälkiruokien ja kastikkeiden valmistustapa on kestävämpi, voidaan niitä valmistaa myös sinetöidyissä purkeissa.

1. Valmistele ainekset tyhjiöpussiin ja aseta ne paistoritilälle.

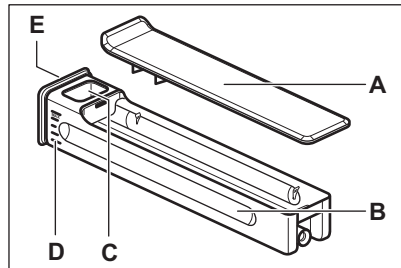
2. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
3. Paina  SousVide.
4. Aseta lämpötila ja kypsentämisaika.
5. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
6. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan ja tyhjiötiivistettyihin astioihin.
7. Kun laite on jäähtynyt, poista vesi uunin sisäosan pohjalta sienellä. Kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen ottaessasi ruokaa laitteesta.

6.9 Vesisäiliö



- A. Kansi
- B. Säiliö
- C. Vedenottoaukko
- D. Asteikko
- E. Etukansi

6.10 Huomautus: Lämmitys Tallennus Puhallin

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

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

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

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Lämmitys Tallennus Puhallin. Katso

yleisiä energiansäästösuosituksia kohdasta Energiatehokkuus, Energiansäästövinkkejä.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käytön. Se voidaan kytkeä päälle milloin tahansa.

1. Siirry valikkoon.
2. Valitse: Asetukset / Asetukset / Lapsilukko.

Lapsilukko on aktivoitu. Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

7.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

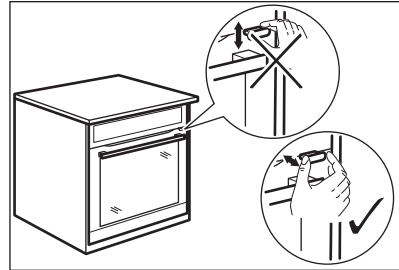
Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

7.3 Jäähdytyspuhallin

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

7.4 Mekaaninen luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



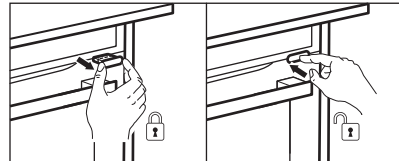
HUOMIO!

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

7.5 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

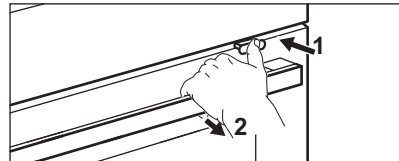
Luukun lukitus: vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

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



Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettamiseksi. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto. Ajastinta voidaan käyttää itsestä, vaikka uuni ei olisi käynnissä.
Lopeta toiminto	 Äänimerkki Kun aika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
	 Äänimerkki ja uunin sammutus Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä.
	 Vain huomautusviesti näytöllä Kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Se käynnistyy automaattisesti, kun uuni käynnistyy, ja pysähtyy, kun prosessi on päättynyt. Se näkyy päänäytössä, jos muuta ajastinta ei ole asetettu. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. Paina: Ajastin.
3. Aseta kesto. Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla jotakin symbolia.
4. Vahvista ja palaa päänäytölle painamalla OK.

8.3 Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja säädä asetuksia.
2. Paina ***.
3. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
4. Selaa asettaaksesi haluamasi käynnistysajan ja paina OK.
5. Voit nyt asettaa haluamasi Lopetus aika tai paina OK ohittaaksesi tämän vaiheen.
6. Paina OK palataksesi päänäytölle.

8.4 Kellonaika

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

8.5 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina ^ / Ajastin.
2. Aseta uusi ajastimen arvo. Paina OK.

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

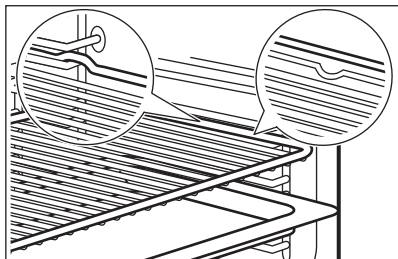
9.1 Lisävarusteiden asennus

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



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

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



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

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

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

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
- $\mathcal{R}$ – ruoan sisälämpötila.

Suosituksset:

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

Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

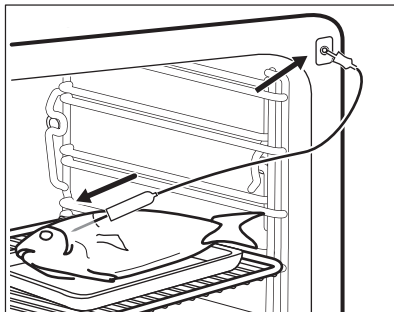
VAROITUS!

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

1. Valitse uunitoiminto valikosta: Toiminnot tai ruokalistalta: Ruokat.
2. Aseta tarvittaessa uunin lämpötila ja kypsentämisaika.
3. Paina OK.
4. Paina START.
5. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

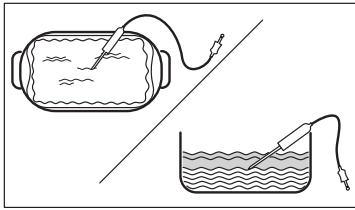
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

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



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

Paistolämpömittarin symboli ja tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä.

7. ^ – paina säätääksesi asetuksia.
8. Valitse Paistolämpömittari -kortti asettaaksesi anturin sisälämpötilan tai aseta haluamasi lisätoiminto:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

- Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
- Vain huomautusviesti näytöllä – kun ruoka saavuttaa sisälämpötilan, näyttöön tulee ilmoitus.

9. Paina OK.

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

11. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.

12. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila

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

10.2 Lämmitys Tallennus Puhallin – suositellut varusteet

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

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

10.3 Lämmitys Tallennus Puhallin

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

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

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

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

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

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

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

- 1)** 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 2)** Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu seuraavalla asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, alavalikko: Asetukset.
- 3)** Esikuumenna laitetta viiden min ajan asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, alavalikko: Asetukset.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

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

- 1)** Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu seuraavalla asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, alavalikko: Asetukset.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Käytä toimintoa: ProSteam, taso: Voimakas höyry:

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

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

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

- 1)** Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu seuraavalla asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, alavalikko: Asetukset.
- 2)** Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

Lisää höyrytysreseptejä

				°C	
Yhdistelmäruoan höyrytys (2 annosta) 1)	ProSteam, taso: Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'itetty (perunat ja parsakaali) ja rei'ittämätön (lohi)	2 (lohi) 4 (parsakaali ja perunat)	100	40 (perunat) 18-20 (lohi) 10-12 (parsakaali)

					
Paahtovanukas (6 annosta)	ProSteam, taso: Korkea kosteus	Pyöreät posliiniastiat paistoritilällä	2	90	35 - 45
Uunimunakas	ProSteam, taso: Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'it-tämätön	2	85	35 - 45
Vaalea leipä	Leipä, ruokalaji: Leipä	Leivinpelti ²⁾	2	180	40 - 50
	ProSteam, taso: Matala kosteus ³⁾				40 - 50
Kana ⁴⁾	ProSteam, taso: Matala kosteus	Paistoritilä	2	200	60 - 70

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

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

3) Käytä ProSteam vain, jos Leipä-toiminto ei ole käytettävissä.

4) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannattintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa tai sitruunahappoa.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Päivittäinen käyttö

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

Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä

vettä ja mietoa puhdistusainetta.

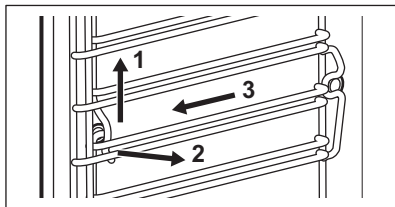
Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Höyrypuhdistus

Tämä ohjelma puhdistaa laitteen, kun se on hieman likainen. Höyry pehmentää rasvaa tai jäämiä, jolloin puhdistaminen on helpompaa. Tämä ohjelma kuluttaa vähemmän energiaa.

1. Paina: Huolto / Höyrypuhdistus tai Höyrypuhdistus Plus.

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

2. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
4. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
5. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

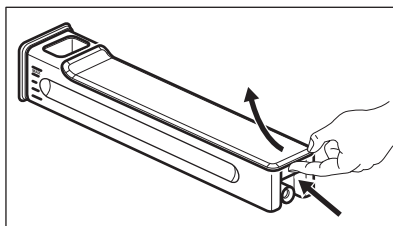
11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

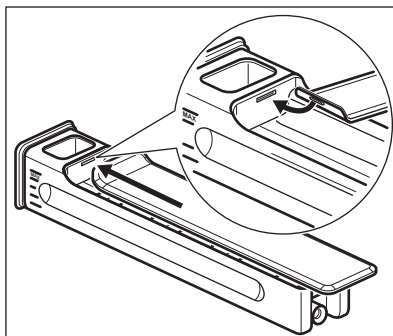
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Vesisäiliön puhdistus

1. Poista vesisäiliö laitteesta.
2. Irrota vesisäiliön kansi. Nosta kantta takana olevan ulokkeen mukaisesti.



3. Pese vesisäiliön osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniiä eikä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
4. Laita vesisäiliö takaisin paikoilleen.
5. Laita kansi paikoilleen. Laita ensin etuosan salpa paikoilleen ja työnnä se sitten säiliön runkoa vasten.



6. Laita vesisäiliö paikoilleen.
7. Paina vesisäiliötä laitetta kohti, kunnes se lukittuu.

11.6 Kalkinpoisto

Tämä ohjelma poistaa ja estää kalkin kertymisen höyryjärjestelmään. Se varmistaa höyrytoimintojen asianmukaisen toiminnan ja parantaa laitteen veden laatua.

1. Paina: Huolto / Kalkinpoisto.
2. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Kun toiminto päättyy, kytke laite pois toiminnasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.
4. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
5. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.7 Kalkinpoistumuistutus

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

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

11.8 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Paina: Huolto / Huuhtelu.
2. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun ohjelma on päättynyt.
4. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.9 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. Paina: Huolto / Kuivaus.
2. Paina START . Noudata näytöllä olevia ohjeita.
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Äänimerkki kuuluu, kun kuivaus päättyy.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.10 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

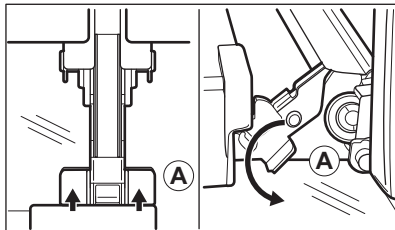
Luukku on painava.



HUOMIO!

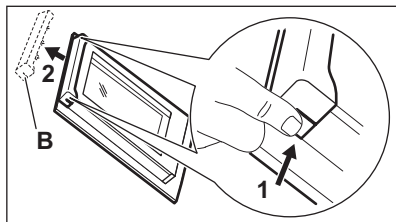
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

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

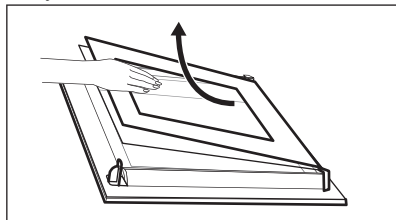


4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun

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



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



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

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

11.12 Lampun vaihtaminen



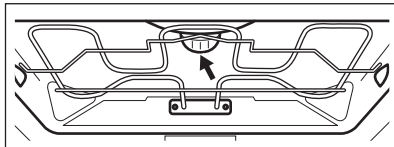
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



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

Sivulamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Mitä tehdä, jos...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot. Luukku ei ole kunnolla kiinni. Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .
Vesisäiliö ei pysy paikoillaan.	Et painanut vesisäiliön runkoa riittävästi. Aseta vesisäiliö kunnolla paikoilleen.
Vesisäiliöstä valuu vettä.	Vesisäiliön kantta ei ole asennettu oikein.
Vesisäiliö on vaikea puhdistaa.	Varmista, että kansi on irrotettu ennen puhdistuksen aloittamista.
Leivinpelillä ei ole vettä kalkinpoiston jälkeen.	Vesisäiliötä ei ole täytetty maksimitasoon. Tarkista, onko vesisäiliön rungossa kalkinpoistoainetta/vettä.
Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.	Leivinpelti on väärällä kannatintasolla. Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen pohjasta. Aseta leivinpelti seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.
Uunin pohjassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.	laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä. Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.
Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.	Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma. Odota, että laite on jäähtynyt. Toista puhdistus. Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta. Poista kaikki varusteet ja toista puhdistus.
 Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

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

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut. 1)	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F239 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea. 1)2)	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F144 – Vesisäiliö -anturi ei mittaa vedentasoa. 1)2)	Tyhjennä Vesisäiliö ja täytä se uudelleen.
F508 – Vesisäiliö toimii virheellisesti. 1)2)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. 1)2)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

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

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

12.3 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAHEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	Y9SOA3XT 944032195
Energiatlehokkuusluokka	61,9
Energiatlehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1

Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	38.0 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

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

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden lityksestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Lämmitys Tallennus Puhallin

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

